

La carta

Tapa

Entrants

Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	22,50	15,20
Croquetes de rap i gambes	16,50	11,80
Bunyols de bacallà	15,00	9,50
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	15,80	11,50
Mi-cuít de foie gras amb compota de mango i confitura de figa	18,00	11,50
Carpaccio de tonyina al mirin, cibulet, anet, i pebre rosa	17,40	11,80
Pop a la gallega amb parmentier de patata	16,20	10,60
Amanida de llamàntol al seu oli	24,50	
Amanida de burrata amb espínacs i salsa al pesto	14,40	
Gaspatxo amb guarnició	10,10	

Arrossos

Arròs caldós de llamàntol	27,60
Paella de peix i marisc	24,50
Arròs negre amb gambes i sípia	24,50
Arròs de bacallà, ceps i bròquil	22,50
Arròs sec de parmesà i ceps amb fetge fresc d'ànec	22,50
Arròs de conill i salsitxes	18,50

Peixos

Bacallà rostit amb patates i tomata	19,90
Orada a la sal amb verdures grillée	25,40
Gambes de la Costa Brava a la planxa	31,80
Peix de mercat al forn amb patata i ceba de Figueres	25,50
Vieïres amb fetge d'ànec, cebetes glacejades i reducció de Pedro Ximenes	25,90
Turbot als dos vins amb chutney de préssec	25,00

Carns

Terrina de "cochinillo"	21,50
Magret d'ànec amb salsa de Mòdena i confitura de taronja	16,80
Entrecot de vedella de Girona a la pedra	23,50
Filet de bou amb salsa de ví negre i melmelada de ceba	26,95
Filet de porc ibèric als cinc pebres	20,80
Espatlla de cabrít	24,50
Steak tàrtar de bou	24,95