

ENTRANTS

Pa de vidre amb tomàquet	4
Plat de pernil ibèric	25
Anxoves 00	14
Croquetes de pernil ibèric (6 unitats)	13
Tomàquets de temporada, ventresca de tonyina i ceba dolça de Figueres	17
Burrata amb tomàquets i pesto vermell d'alfàbrega	16
Ensaladilla russa Planamar	12
Gambes vermelles a la brasa (8 unitats)	25
Calamars a l'andalusa	18
Musclos bouchot	18
Llagosta amb ous i patates fregides	30

PLATS PRINCIPALS

Pop a la brasa amb parmentier	32
Filet de llobarro a la brasa	29
Turbot al forn amb patates encebades	34
Faux fillet de vedella amb bolets d'estiu	27
1 Kg de xuletó de vaca a la brasa (2 pax)	75
Espatlla de xai al forn	32
Costellam de porc rostit amb mel i mostassa	24

Totes les carns es serveixen acompanyades de verdures i patates al forn.

Salses per acompanyar:

bolets, pebre i formatge blau (+2€)

POSTRES

Coulant de xocolata, praliné d'avellanes i ametlles	7.5
Recuit de Fonteta amb mel i nous	7.5
Xuixo de Girona a la brasa amb cremós de xocolata	9
Tàrtar de maduixes, llima i gingebre amb nata feta a casa	8
Torrija, orxata i fava tonka	9

ARROSSOS

(Arrossos mín. 2 persones - preu per persona)

Arròs sec de sípia i gambes	25
Arròs de bolets i verdures	23
Arròs negre de sípia amb zamburinyes	27
Arròs de llom baix madurat amb bolets	35
Arròs sec de llamàntol blau	42

MENÚ DE L'ARRÒS

Entrants a compartir

Tomàquets de temporada, formatge feta i ceba dolça de Figueres
Tàrtar de salmó
Musclos bouchot

Plat principal (a escollir)

Arròs sec de sípia i gambes
Arròs de bolets i verdures
Arròs negre de sípia amb zamburinyes (supl. 5€)
Arròs de llom baix madurat amb bolets (supl. 10€)
Arròs sec de llamàntol blau (supl. 15€)

Postres (a escollir)

Macedònia de fruites fresques
El nostre pastís de formatge
Lemon pie

38€

Mínim 2 persones (taula completa) begudes no incloses