

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

- Pernil ibèric amb coca de Solà (½ ració) 14€
- Gilda de piparra amb anxova i seitó 3€/unitat
- Croqueta casolana de pernil ibèric o gamba 2.5€/unitat
- Musclos bouchot 18€

Entrants

- Gaspatxo amb maduixa, síndria i crostons
- Tomàquets de temporada amb formatge feta i ceba dolça de Figueres
- Esqueixada de bacallà
- Salmó marinat fet a casa
- Coca salada d'escalivada i anxova
- Pastís fred de peix de roca amb maionesa cítrica
- Albergínia a la brasa amb tomàquets rostits, mozzarella i olivada ^(R)
- Raviolis farcits de ricotta i pera
- Ous ferrats amb pernil ibèric i patata fina cruixent
- Carpaccio de gambes (suplement +6€)

Plats principals

- Broqueta de salmó a la brasa amb salsa tàrtara
- Orada a la brasa amb cremós de pastanaga, carbassó i patata
- Calamar a la brasa amb sofregit de tomàquet i patata forquilla
- Suquet de peix de costa i cloïsses
- Brioix torrat amb pulled chicken, salsa de iogurt i herbes fresques
- Costellam de porc rostit amb mel i mostassa ^(R)
- Faux fillet de vedella amb bolets d'estiu
- Xai melós al romaní
- Fideuà negra amb sípia, musclos i allioli (mín. 2 pers.)
- Turbot a la brasa (suplement +10€)

Postres

- Macedònia de fruites fresques
- Iogurt artesanal amb mango i menta fresca
- Tàrtar de maduixes, llima i gingebre amb nata feta a casa
- La nostra versió del lemon pie ^(R)
- Crema catalana amb carquinyoli
- Pastís cremós de formatge amb fruits vermells
- Coulant de xocolata, praliné d'avellanes i ametlles
- Xuixo de Girona a la brasa amb cremós de xocolata (suplement +2€)