

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

- Jamón ibérico con coca de Solà (½ ración) 14€
- Gilda de piparra con anchoa y boquerón 3€/unidad
- Croqueta casera de jamón ibérico o gamba 2.5€/unidad
- Mejillones bouchot 18€

Entrantes

- Gazpacho con fresa, sandía y picatostes
- Tomates de temporada con queso feta y cebolla dulce de Figueres
- Esqueixada de bacalao
- Salmón marinado casero
- Coca salada de escalivada y anchoa
- Pastel frío de pescado de roca con mayonesa cítrica
- Berenjena a la brasa con tomate asado, mozzarella y aceitunas (R)
- Raviolis rellenos de ricotta y pera
- Huevos fritos con jamón ibérico y patata crujiente fina
- Carpaccio de gambas (suplemento +6€)

Platos principales

- Brocheta de salmón a la brasa con salsa tártara
- Dorada a la brasa con cremoso de zanahoria, calabacín y patata
- Calamar a la brasa con sofrito de tomate y patata al tenedor
- Suquet de pescado de costa y almejas
- Brioche tostado con pulled chicken, salsa de yogur y hierbas frescas
- Costillar de cerdo asado con miel y mostaza (R)
- Faux filet de ternera con setas de verano
- Cordero meloso al romero
- Fideuá negra con sepia, mejillones y alioli (mín. 2 pers.)
- Rodaballo a la brasa (suplemento +10€)

Postres

- Macedonia de frutas frescas
- Yogur artesanal con mango y menta fresca
- Tartar de fresas, lima y jengibre con nata casera
- Nuestra versión del lemon pie (R)
- Crema catalana con carquiñoli
- Pastel cremoso de queso con frutos rojos
- Coulant de chocolate, praliné de avellanas y almendras
- Xuixo de Girona a la brasa con crema de chocolate (suplemento +2€)