

Les Nostres Ostres Gillardeau n°2

Ostres al Natural 5,5€ la peça

Ostres Mignonette 6€ la peça - Escalunyes i vinagre de vi negre -

Ostres Thai 6,5€ la peça - Amaniment Thai, menta, coriandre i picant -

Ostres Ceviche 6,5€ la peça – Ceba, blat, llima i gíngebre –

Entrants Freds

Amanida de llamàntol amb tomàquet, alvocat i pesto d'oliva negra 35€

Amanida de bacallà amb pèsols del Maresme i carxofes 26€

Espatlla Bellota 100% ibèric D.O. Jabugo amb pa & tomàquet 25€

Opció maridatge de fino manzanilla (Jerez) 5€

El nostre tàrtar de llamàntol amb parmentier de patata 34€

Roquefort, prunes i nous amb brioix de nous 19€

El nostre foie gras micuit amb brioix de nous 24€

Opció maridatge de sauternes 6€

Carpaccio de gambes de Palamós 31€

Tàrtar de salmó amb Tzatziki 23€

Amanida de tomàquet, alvocat i pesto d'oliva negra 21€

Entrants Calents

Callos de vedella amb tripes de bacallà i xoriço picant 23€

Pop amb parmentier de patata lleugerament fumat 22€

Canya de moll de l'òs al forn amb steak tàrtar i tostes 26€

Vieires a la planxa al cava 26€

Servei de pa, aperitius i petits fours d'elaboració pròpia 4€

Extra brioix de nous 2,5€

Pa amb tomàquet 6€

Mantega 2€

Els plats poden contenir més ingredients dels anunciats, si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, aviseu-nos

Tots els nostres plats poden contenir traces de gluten, ou, peix, crustacis, soja, llet, fruits amb closca, api, mostassa, sèsam, mol·lusc i sulfat.

Els peixos

- Filet de turbot en el seu pil pil amb porro confitat 39€
- Ales d'escrita sense espines amb verdures escabetxades 33€
- Morro de bacallà confitat a 50º amb favetes a la catalana 36€
- Vieires amb verdures i salsa curry 31€

Arrossos

- Arròs amb llamàntol 40€
- Arròs amb espadenyes 42€
- Arròs amb cruixent de peus de porc i gambetes de costa 38€
- Arròs amb calamar de potera 32€

Les Carns

- Carrat de xai al forn amb crosta d'herbes 40€
- Cruixent de peus de porc desossats amb vieires 30€
- Colomí de sang amb fetge d'ànec a la planxa 40€
- Steak tartare tallat a mà preparat al moment 29€
- Filet de vedella a la planxa amb guarnició 31€
- Salsa pebre verd, salsa bearnesa o mantega de fines herbes 3€
- Filet de vedella, salsa de ceps i oli de tòfona 36€
- Filet de vedella "Rossini" -salsa de vi negre i fetge d'ànec a la planxa- 42€

Els Menuts de Vedella

- Cap i pota amb tripes (Callos) amb calamar/sense calamar 28€/24€
- Llengua de vedella amb salsa vi negre 22€
- Ronyons de vedella 21€

Horari de cuina

13.00 -15.00 19.30 – 21.30

Horari de menjador

13.00 – 18.00 19.30 – 24.00