

Nuestras Ostras Gillardeau nº2

Ostra al natural 5,5€ la pieza

Ostra Mignonette 6€ la pieza - Escalonias y vinagre de vino tinto -

Ostra Thai 6,5€ la pieza - Aliño Thai, menta, cilantro y picante -

Ostra ceviche 6,5€ la pieza - Cebolla, maíz, lima, jengibre –

Entrantes Fríos

Ensalada de bogavante con tomate, aguacate y pesto de aceitunas negras 35€

Ensalada de bacalao con guisantes del Maresme y alcachofas 26€

Paletilla Bellota 100% Ibérica D.O. Jabugo y pan & tomate 25€

Opción de maridaje de Fino Manzanilla (Jerez) 5€

Tartare de bogavante con parmentier de patata 34€

Roquefort, ciruelas y nueces & brioche de nueces 19€

Nuestro foie gras mi-cuit con brioche de nueces 24€

Opción de maridaje Sauternes 6€

Carpaccio de gamba roja de Palamós 31€ ©

Tartar de salmón con Tzatziki 23€

Ensalada de tomate, aguacate y pesto de aceitunas negras 21€

Entrantes Calientes

Callos de ternera con tripas de bacalao y chorizo picante 23€

Pulpo con parmentier de patata ligeramente ahumado 22€

Hueso de tuétano con steak tartare y tostaditas 26€

Vieiras a la plancha al cava 26€

Servicio de pan, aperitivos y petits fours de elaboración propia 4€

Extra brioche de nueces 2,5€

Pan con tomate 6€

Mantequilla 2€

Los platos pueden contener más ingredientes de los anunciados, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten, huevo, pescado, crustáceos, soja, leche, frutos con cascara, apio, mostaza, sésamo, molusco y sulfito.

Pescados

Filete de rodaballo en su pil pil con puerro confitado 39€

Alas de raya sin espinas con verduras en escabeche 33€

Morro de bacalao confitado a 50° con habitas a la catalana 36€

Vieiras con verduras i salsa curry thai 31€

Arroces

Arroz con bogavante 40€

Arroz con llongos 42€

Arroz con crujiente de manitas de cerdo y gambitas de costa 38€

Arroz con calamar de potera 32€

Las Carnes

Costillar de cordero al horno con costra de hierbas 40€

Crujiente de manitas de cerdo deshuesadas con vieiras 30€

Pichón de sangre con hígado fresco de pato a la plancha 40€

Steak tartare cortado a mano preparado al momento 29€

Solomillo de ternera a la plancha con guarnición 31€

Salsa pimienta, bearnesa o mantequilla de finas hierbas 3€

Solomillo de ternera con salsa de boletus y aceite de trufa 36€

Solomillo de ternera "Rossini" - salsa vino tinto y hígado de pato a la plancha- 42€

Casquería de Ternera

Cap, pota y callos de ternera con calamar/sin calamar 28€/24€

Lengua de ternera con salsa vino tinto 22€

Riñones de ternera 21€

Horario de cocina

13.00 -15.00 19.30 – 21.30

Horario de comedor

13.00 – 18.00 19.30 – 24.00