



Celebra la tardor amb una nova proposta gastronòmica que ret homenatge a l'essència de la cuina tradicional catalana, destacant els sabors més autèntics de la temporada.

Productes de mar i muntanya, una proposta que fusiona creativitat i tradició, elaborada amb els exquisits ingredients de la Costa Brava. Un ferm compromís amb el producte local que potencia la riquesa i diversitat dels sabors tardorencs.

Celebra el otoño con una nueva propuesta gastronómica que rinde homenaje a la esencia de la cocina tradicional catalana, resaltando los sabores más auténticos de la temporada.

Productos de mar y montaña, una propuesta que fusiona creatividad y tradición, elaborada con los exquisitos ingredientes de la Costa Brava. Un firme compromiso con lo local que potencia la riqueza y diversidad de los sabores otoñales.

PER PICAR | PARA PICAR

Croquetes de rostit i pernil ibèric (ud) <i>Croquetas de asado y jamón ibérico (ud)</i>	2,5
Recuit de drap amb anxoves de L'Escala, olivada i ceba al cop de puny <i>Requesón de "drap" con anchoas de L'Escala, olivada y cebolla al "cop de puny"</i>	19
Pernil de gla 100% ibèric tallat a ganivet (100g) <i>Jamón de bellota 100% ibérico cortado a chuchillo (100g)</i>	30
Coca de Cal Mossen de Folgueroles amb tomàquet de penjar <i>Coca de Cal Mossen de Folgueroles con tomate de colgar</i>	5
Bunyols de bacallà com una esqueixada (5ud) <i>Buñuelos de bacalao como una esqueixada (5ud)</i>	16
Albergínia crec crec amb mel de canya <i>Berenjenas crec crec con miel de caña</i>	14

ENTRANTS FREDS I CALENTS | ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Terrina de fetge d'ànec amb pa fullat i figues de Can Bech <i>Terrina de hígado de pato con pan hojaldrado e higos de Can Bech</i>	28
Coca de masa mare amb pebrots escalivats, tomàquets confitats i burrata trencada <i>Coca de masa madre con pimiento escalivado, tomates confitados y burrata rota</i>	18
Amanida de contrastos de tardor: bolets, tubèrcles, escarola, figues i magrana <i>Ensalada de contrastes de otoño: setas, tubérculos, escarola, higos y granada</i>	21
Laminat de ceps i gamba vermella amb el suc dels seus caps <i>Laminado de boletus y gamba roja con el jugo de sus cabezas</i>	26
Canelons de rostit de tres carns amb beixamel de tòfona i suc de rostit <i>Canelones de asado de tres carnes con bechamel de trufa y jugo de asado</i>	24
Arròs de Pals amb gamba vermella de Palamós: sec o melós <i>Arroz de Pals con gamba roja de Palamós: seco o meloso</i>	32

TEMPORADA

Barreja de bolets de temporada a la cocotte amb herbes aromàtiques de l'hort <i>Setas de temporada a la cocotte con hierbas aromaticas del huerto</i>	25
Crema de carbassa rostida amb iogurt de Mas Marce a la sàlvia i ou de cinc rovells <i>Crema de calabaza asada con yogur de Mas Marce a la salvia y huevo de cinco yemas</i>	16
Rovellons a la brasa amb botifarra del perol esparracada <i>Níscalos a la brasa con butifarra del perol</i>	18

PEIX | PESCADOS

Turbot a la graella amb papada ibèrica i el seu pil pil <i>Rodaballo a la parrilla con papada ibérica y su pil pil</i>	27
Suquet de rap amb patates i romesco <i>Suquet de rape con patatas y romesco</i>	28
Llom de bacallà homenatge Ignasi Domènech <i>Lomo de bacalao homenaje Ignasi Domènech</i>	24
Peix de la llotja de Palamós a la brasa (per compartir) <i>Pescado de la lonja de Palamós a la parrilla (para compartir)</i>	s/m

CARNS | CARNES

Jarret de porc Duroc rostit amb el seu suc i pomes a la vainilla (per compartir) <i>Codillo de cerdo Duroc asado con su jugo y manzanas a la vainilla (para compartir)</i>	28
Fricandó de vedella de Girona amb moixernons <i>Fricandó de ternera de Girona con senderuelas</i>	28
Pollastre gratapallers rostit a la graella amb salsa caçadora <i>Picantón asado y a la brasa con salsa cazadora</i>	25
Espatleta de cabrit rostit al forn com la que es feia a casa (per compartir) <i>Espaldita de cabrito asado al horno como la que se hacía en casa (para compartir)</i>	42
Trilogia de botifarres al carbó amb trinxat de mongetes del ganxet <i>Trilogía de butifarras al carbón con trinxat de alubias del ganxet</i>	22

Filet de vedella “Rubia Gallega”. 25 dies de maduració. 200g. <i>Solomillo de vaca “Rubia Gallega”. 25 días de maduración. 200gr.</i>	36
“Txuletón” de vaca “Rubia Gallega”. 45 dies de maduració. <i>Chuletón de lomo alto de vaca “Rubia Gallega”. 45 días de maduración</i>	9€ / 100g

ACOMPANYAMENT | GUARNICIONES

Patates fregides <i>Patatas fritas</i>	5
Patata al morter <i>Patatas al mortero</i>	5
Verdures escalivades <i>Verduras escalivadas</i>	5
Cabdells a la brasa <i>Cogollos a la brasa</i>	5

POSTRES

Amanida de fruites de tardor amb sorbet de llimona i alfabrega <i>Ensalada de frutas de otoño con sorbete de limón y albahaca</i>	9
Mel i mató amb pinyons garapinyats <i>Requesón fresco con miel y piñones garrapiñado</i>	9
Flam d’ou amb carquinyoli i pa de pessic d’avellanes <i>Flan de huevo con carquiñol y bizcocho de avellanas</i>	9
El Xuixo farcit de crema de vainilla i gelat de cafè <i>El “Xuixo” relleno de crema de vainilla y helado de café</i>	10
El millor pastís de xocolata que et menjaràs avui amb xantilli especiat <i>La mejor tarta de chocolate que te comerás hoy con chantilly especiado</i>	9
5 formatges “fermier” de l’Empordà amb confitures de Torrent <i>5 quesos “fermier” del Ampurdán con confituras de Torrent</i>	19

Servei de taula, pa i aperitiu <i>Servicio de mesa, panes y aperitivo</i>	3
Servei d’aigua natural i/o amb gas <i>Servicio de agua natural y/o con gas</i>	2