



### Un referent de la cuina de l'Empordà

Celebrem la tardor amb una carta elaborada pel xef Ramon Freixa. Una experiència culinària que evoca la cuina tradicional catalana en un homenatge als millors productes de temporada, de mar i muntanya, i els sabors que reflexa el conegut escriptor Josep Pla a la seva obra "El que hem menjat".

Una cuina local amb el millor producte de la Costa Brava, creativitat i tradició amb propostes plenes de compromís.

### *Un referente de la cocina del Ampurdán*

*Celebramos el otoño con una carta elaborada por el chef Ramón Freixa. Una experiencia culinaria que evoca la cocina tradicional catalana en un tributo a los mejores productos de temporada, de mar y montaña, y los sabores que refleja el conocido escritor Josep Pla en su obra "El que hem menjat".*

*Una cocina local con el mejor producto de la Costa Brava, creatividad y tradición con propuestas llenas de compromiso.*

ENTRETENIMENTS  ENTRETENIMIENTOS

---

Croquetes de rostit (u) <i>Croquetas de asado (ud)</i>	2.5
Bunyol de bacallà com una esqueixada <i>Buñuelo de bacalao como una esqueixada</i>	14
Anxoves de l'Escala amb recuit de drap i olivada <i>Anchoas de la Escala con requesón de "drap" y olivada</i>	16
Terrina de fetge d'ànec amb pa fullat i figues de Can Bech <i>Terrina de hígado de pato con pan hojaldrado e bigos de Can Bech</i>	26

ENTRANTS  ENTRANTES

---

Amanida de rovellons confitats amb magrana i codony <i>Ensalada de níscalos confitados con granada y membrillo</i>	24
Saltejat de carxofes amb perdiu escabetxada i fesols de Santa Pau <i>Salteado de alcachofas con perdiz escabechada y alubias de Santa Pau</i>	25
Vellut de castanyes amb trencadís d'ous, rossinyols, pernil ibèric i pa de pagès <i>Terciopelo de castañas con huevos estrellados, rebozuelos, jamón ibérico y pan de payés</i>	22
Raviolis de patata amb botifarra negra i mongetes del ganxet <i>Raviolis de patata con butifarra negra y alubias del "ganxet"</i>	17

MAR I MUNTANYA  MAR Y MONTAÑA

---

Arròs de Pals sec d'espardenyes i cansalada de porc duroc <i>Arroz de Pals seco con espardeñas y panceta de cerdo duroc</i>	41
Macarrons amb bolonyesa de llobregant i pilotetes de senglar <i>Macarrones con boloñesa de bogavante y albóndigas de jabalí</i>	26
Llobarro al forn amb olives i salsitxes dolces de Vilamalla <i>Lubina al horno con aceitunas y salchichas dulces de Vilamalla</i>	28

PEIX  PESCADO

---

Peix de la llotja de Palamós a la brasa (per compartir) <i>Pescado de la lonja de Palamós a la brasa (para compartir)</i>	s/m
Suquet de rap amb patates romescades <i>Suquet de rape con patatas al romesco</i>	32
Llom de bacallà com al Freixa Tradició amb espinacs, prunes i allioli <i>Lomo de bacalao como en el Freixa Tradición con espinacas, ciruelas y alioli</i>	24

CARN  CARNES

---

Farcellet de col amb ànec de l'Empordà i peres <i>Atadillo de col con pato del Ampurdán y peras</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 rustido</i>	25
Capó farcit amb salsa de tòfona <i>Capón relleno con salsa de trufa</i>	28

POSTRES  DESSERTS

---

Pinya a la brasa amb gelat d'alfàbrega i oli d'oliva <i>Piña asada al carbón con helado de albahaca y aceite de oliva</i>	10
Com un tap de Cadaqués: baba al rom anyenc amb gelat de cafè ristretto <i>Como un "tap" de Cadaqués: babá al ron añejo con helado de café ristretto</i>	14
El Xuixo que va viatjar al Japó <i>El "Xuixo" que viajó a Japón</i>	13
Flam d'ou amb carquinyoli i pa de pessic d'avellanes <i>Flan de huevo con carquiñol y bizcocho de avellanas</i>	9
5 formatges afinats de l'Empordà amb confitures del Mas <i>5 quesos afinados del Ampurdán con confituras del Mas</i>	17
Tot xocolata amb cruixent de xurros i maridat amb Pastry Stout artesanal "BdeBestial" <i>Todo chocolate con crujiante de churros y maridado con Pastry Stout artesanal "BdeBestial"</i>	16

TAST DE TEMPORADA  
DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA

ENTRETENIMENTS  ENTRETENIMIENTOS

---

Garum de mantega del Pirineu amb olivada i anxoves  
*Garum de mantequilla del Pirineo con olivada y anchoas*

La cistella de pans d'en Ramon Freixa i el nostre oli verge extra de Finca Serena Mallorca  
*La cesta de panes de Ramón Freixa y nuestro aceite virgen extra de Finca Serena Mallorca*

Gilda de bacallà, piparres i tomàquet sec  
*Gilda de bacalao, piparras y tomate seco*

PAR COMENÇAR  PARA EMPEZAR

---

Laminat de peus de porc i gambetes amb picada catalana  
*Laminado de pies de cerdo con gambitas y picada catalana*

Vellut de castanyes amb trencadís d'ous, rossinyols, pernil ibèric i pa de pagès  
*Terciopelo de castañas con huevos estrellados, rebozuelos, jamón ibérico y pan de payés*

Raviolis de patata amb botifarra negra i mongetes del ganxet  
*Raviolis de patata con botifarra negra y alubias del ganxet*

SEGUIM  SEGUIMOS

---

Llobarro al forn amb olives i salsitxes dolces de Vilamalla  
*Lubina al horno con aceitunas y salchichas dulces de Vilamalla*

Arròs de Pals sec d'espardenyes i cansalada de porc duroc  
*Arroz de Pals seco con espardeñas y panceta de cerdo duroc*

PER ACABAR  PARA TERMINAR

---

3 formatges afinats de l'Empordà amb confitures del Mas  
*3 quesos afinados del Ampurdán con confituras del Mas*

Tot xocolata amb cruixent de xurros  
*Todo chocolate con crujiente de churros*

80€

Aigua amb o sense gas i teula de dolços fets a casa  
*Agua con o sin gas y teja de dulces hechos en casa*

---

El menú degustació inclou tres entrants, dos plats principals, una selecció de formatges i un postre.  
Disponible pels dinars de dissabte i diumenge fins a les 15:00 i pels sopars de dilluns a diumenge fins a les 22:00.  
*El menú degustación incluye tres entrantes, dos platos principales, una selección de quesos y un postre.  
Disponible en los almuerzos de sábado y domingo hasta las 15:00 y en las cenas de lunes a domingo hasta las 22:00.*