











Entrants i plats per compartir // Entrantes y platos para compartir

Bunyols de bacallà amb mel 	10.45€
<i>Buñuelos de bacalao con miel</i>	
Ou amb truita i escuma de patata i tòfona d'estiu 	13.20€
<i>Huevo con tortilla, espuma de patata y trufa de verano</i>	
Navalles amb alga wakame i ous de truita (8 peces) 	16.50€
<i>Navajas con alga wakame y huevos de trucha (8 piezas)</i>	
Sopa de meló amb passió i musclos en escabetx 	13.95€
<i>Sopa de melón con pasión y mejillones en escabeche</i>	
Anxoves de l'Escala "marinades" amb pa i tomàquet 	16.25€
<i>Anchoas de l'Escala "marinades" con pan y tomate</i>	
Amanida de gambes amb pinyons, tomàquet i cruixent de panxeta 	22.00€
<i>Ensalada de gambas con piñones, tomate y crujiente de panceta</i>	
Mi cuit de foie amb garum, algues, anxoves i el seu brioi 	21.95€
<i>Mi cuit de foie con garum con algas, anchoas y su brioche</i>	
Carpacció de magret amb foie i oli de tòfona 	18.00€
<i>Carpacció de magret con foie y aceite de trufa</i>	
Calamars a l'andalusa 	19.80€
<i>Calamares a la Andaluza</i>	
Escopinyes al "Gin Fizz" 	17.00€
<i>Berberechos al "Gin Fizz"</i>	

El nostre menú Gastronòmic

Consta de: **Snacks + 2 Tapes fredes + 1 Tapa calenta +
5 plats + 2 postres**

Preu: 59,50€ (per persona, taula completa)

Nuestro menú Gastronómico




Consiste en: **Snacks + 2 tapas frías + 1 tapa caliente +
5 platos + 2 postres**

Precio: 59.50€ (por persona, mesa completa)




Clàssics amb tradició i arrossos / Clásicos con tradición y arroces

Caneló de rostít amb foie i tòfona 	15.95€
<i>Canelón de rustido con foie y trufa</i>	
Arròs a la marinera 	22.00€
<i>Arroz a la marinera</i>	
Arròs de llongant "Nacional" 	30.25€
<i>Arroz de bogavante "Nacional"</i>	
Suquet de peix 	27.50€
<i>"Suquet" de pescado</i>	






Peixos / Pescados

Tournedo de rap amb panxeta, foie i escamarlans 	32.00€
<i>Tournedo de rape con panceta, foie y cigalas</i>	
Bullavesa de llongant “sense feina” amb mochi nyoquis 	30.50€
<i>Bullabesa de bogavante “sin trabajo” con mochy nyoquis</i>	
Suprema de turbot a la graella amb la nostra “meuniere” 	29.00€
<i>Suprema de rodaballo a la brasa con nuestra “meuniere”</i>	

Carns / Carnes

Entrecote de vaca “madurat” amb salsa “perigourdine” 	21.80€
<i>Entrecote de vaca madura con salsa “perigourdine”</i>	
Garrí desossat i cruixent amb carbassa i cítrics 	22.65€
<i>Cochinillo deshuesado y crujiente con calabaza y cítricos</i>	
“Terrina” de xai de can “Pauet” amb cremós d’alba i all negre 	22.50€
<i>Terrina de cordero de can “Pauet” con cremoso de alba y ajo negro</i>	

Postres

Poma de Girona amb Calvados - yuzu – té verd 	
<i>Manzana de Girona con Calvados – Yuzy – te verde</i>	
Cremós de xocolata, caramel i sal – gelat de blat de moro - cítrics 	
<i>Cremoso de chocolate, caramelo y sal – helado de maíz – cítricos</i>	
Boletes de passió i xocolata – xocolata blanca i coco 	
<i>Bolitas de pasión y chocolate – chocolate blanco y coco</i>	
Bescuit glacé de pinyons – kumquats confitats 	
<i>Biscuit glacé de piñones – kumquats confitados</i>	
Crema de pinya de iogurt – gelat de cardamom – fizzy de llima 	
<i>Crema de piña de yogurt – helado de cardamomo – fizzy de lima</i>	
Preu de cada un dels postres / Precio de cada uno de los postres	9.50€
Pa de la casa / Pan de la casa	2.90€

Tots els nostres preus porten IVA Inclòs / Todos nuestros precios llevan IVA Incluido

Llegenda d’Al·lèrgens / Leyenda de alérgenos

 Cereals amb gluten / cereales con gluten	 Làctics / lácticos	 Sulfits /sulfitos	 Peix / pescado
 Crustacis / crustaceos	 Ous / huevos	 Mol·luscs / moluscos	 Soja / soja
 Fruits secs / frutos secos	 Cacahuets / cacahuetes	 Tramussos / tramuzos	