































## Entrants. Els clàssics que sempre hi són i hi seran

Carpaccio de magret amb foie i oli de tòfona		18,00 €
Bunyols de bacallà amb escuma de mel	   	11,00 €
Calamars de "potera" a l'andalusa amb maionesa de pell de llimona	  	18,00 €
Escopinyes amb escuma de "gin fizz" de "sudachi"	  	19,00 €
"Corte" de micuit de foie amb cruixent de poma i oli de vainilla (6 unitats)		18,00 €
Pernil Ibèric "Extrem puro Extremadura", coca amb tomàquet		22,00 €









## Entrants. Fent una mica de "poble"

Amanida "Emporitana": anxoves, olives Kalamata, formatge "feta"	 	14,50 €
Ostra "Gillardeau" amb pols gelada de formatge feta i anxoves	   	6,00 €/ un.
Anxoves de L'Escala marinades amb vermut	 	16,25 €

## Entrants. Els renovats amb una mica de "Rock and roll"















Croquetes de rostit, anguila fumada i "perigourdine" (preu unitat)	   	2,25 €
Ceviche de peix del dia amb fruita de la passió	 	14,50 €
Llom "curat" de "vaca gallega" amb matissos		19,50 €
Tacos de "cochinita pibil" (preu unitat)		5,00 €
Gaspatxo de cireres amb sardina fumada	 	14,50 €

## Els arrossos "Mariners" (mín. 2 pers.)

Arròs a la "marinera" (gambes, escamarlans, cloïsses i musclos)	   	22,00 €
Arròs de "bou de mar" amb bolets de temporada	  	24,00 €
Arròs "mar i muntanya" de calamars i costelló Ibèric		21,50 €

\* Tots els arrossos de la nostra carta estan elaborats amb arròs "ecològic" de "L'Estany de Pals"

## Peixos

Bacallà Mexi-Català	    	24,00 €
Platillo de l'Empordà amb mandonguilles, llongant i cargols	    	29,50 €
Peix de mercat amb cítrics o a la nostra meuniere	   	32,00 €

## Carns

Terrina de xai de "Can Pauet" amb curri d'espardenyes i poma al forn	   	28,50 €
Ànec canetó amb "anxoves de L'Escala" i cacao	  	22,50 €
Txuletó de vaca vella "Txogitxu"		100 gr. a 5,00 €



# Menú Txuletó

El protagonisme per al "txuletó", carn de "vaca vella" seleccionada pel nostre proveïdor, on tant la textura com la profunditat en el gust, són els trets diferencials d'aquesta carn.

4 plats per compartir

Txuletó de vaca vella "txoguitxu"

Postre

\* Tots els menús han de ser taula complerta / \* No inclou begudes

42,00 €

# Menú Aniversari "25 anys"

Volem fer un recorregut per la nostra història, per el nostre entorn i posar en valor els productes que ens envolten, que durant la nostra trajectòria ens han influenciat a l'hora de construir un relat gastronòmic ple de passió, humilitat i responsabilitat...



70,00 €

# Maridatge i selecció vins

25,00 €

## ALÉRGENOS / ALLERGÈNES / ALLERGENS



GLUTEN  
GLUTEN  
GLUTEN



CRUSTACEOS  
FRUITS DE MER  
SHELLFISH



HUEVOS  
OEUFS  
EGGS



PESCADOS  
POISSONS  
FISH



CACAHUETES  
ARACHIDES  
PEANUTS



SOJA  
SOJA  
SOY



LÁCTEOS  
PRODUITS LAITIERS  
MILK



FRUTOS SECOS  
FRUITS SECS  
DRIED FRUITS



APIO  
CÉLERI  
CELERY



MOSTAZA  
MOUTARDE  
MUSTARD



SEMILLAS DE SÉSAMO  
GRAINES DE SÉSAME  
SESAME SEEDS



DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS  
DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES  
SULFUR DIOXIDE / SULPHITES



E-X



ALTRAMUCES  
LUPINS  
LUPINS



MOLUSCOS  
MOLLUSQUES  
MOLLUSKS