



Menú

Primeros

- Ensalada con queso de cabra y frutos secos
- Ensalada de aguacate, mango y fresas
- Rollitos de salmon rellenos de escalivada
- Carpaccio de ternera con escamas de parmesano
- Carpaccio de pulpo a la gallega
- Tostadas con escalivada y anchoas
- Fritura de morralla de la costa
- Crema de marisco
- Sopa del día
- Tallarines a la boloñesa
- Canelones caseros gratinados
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con gambas

Segundos

- Paella mixta*
- Paella de verduras*
- Paella de bogavante* (supl. +8)
- Fideuá*
- Fideuá de bogavante* (supl. +8)
- Sepia a la plancha con guarnición de temporada
- Salmón a la plancha con guarnición de temporada
- Medallones de rape a la plancha con guarnición de temporada (supl. +6)
- Medallones de rape al estilo santurce (supl.+6)
- Suprema de lubina a la plancha con guarnición de temporada (supl.+6)
- Suprema de lubina Marsol al horno con tomate, cebolla, setas y gambas (supl.+7)
- Pollo con cigalas
- Pato con peras
- Entrecot con guarnición de temporada (supl.+3)
- Tataki de ternera con escalivada (supl.+5)
- Redondo de ternera con setas
- Costillas de cordero a la brasa (supl.+3)
- Espalda de cabrito al horno (supl.+4)
- Albóndigas con sepia

Postres

- Fruta variada
- Crema catalana
- Flan de la casa con nata
- Xuxo de Girona a la brasa con helado de canela (supl.+3) (15 min.)
- Volcán de fruta natural con crema catalana (supl.+3)
- Tarta del día
- Coulant de chocolate con nata
- Crepes de chocolate con nata
- Helado al gusto
- Crocanti
- Trufas con nata

*Mín. 2 personas