



Menú

Primers

- Amanida amb formatge de cabra i fruits secs
- Amanida d'alvocat, mango i maduixes
- Farcellets de salmó farcits d'escalivada
- Carpaccio de vedella amb escames de parmesà
- Carpaccio de pop a la gallega
- Torrades amb escalivada i anxoves
- Fritura de morralla de la costa
- Crema de marisc
- Sopa del dia
- Tallarines a la bolonyesa
- Canelons casolans gratinats
- Pebrots del piquillo farcits de bacallà amb gambes

Segons

- Paella mixta*
- Paella de verdures*
- Paella de llamàntol* (supl. +8)
- Fideuà*
- Fideuà de llamàntol* (supl. +8)
- Sípia a la planxa amb guarnició de temporada
- Salmó a la planxa amb guarnició de temporada
- Medallons de rap a la planxa amb guarnició de temporada (supl.+6)
- Medallons de rap a l'estil santurce (+6)
- Suprema de llobarro a la planxa amb guarnició de temporada (supl.+6)
- Suprema de llobarro Marsol al forn amb tomaquet, ceba, bolets i gambes (supl.+7)
- Pollastre amb escamarlans
- Ànec amb peres
- Entrecot amb guarnició de temporada (supl.+3)
- Tataki de vedella amb escalivada (supl.+5)
- Rodó de vedella amb bolets
- Costelles de xai a la brasa (supl.+3)
- Espatlla de cabrit al forn (supl.+4)
- Mandonguilles amb sípia

Postres

- Fruita variada
- Crema catalana
- Flam de la casa amb nata
- Xuixo de Girona a la brasa amb gelat de canyella (supl.+3) (15 min.)
- Volcà de fruita natural amb crema cremada (supl.+3)
- Pastís del dia
- Coulant de xocolata amb nata
- Creps amb xocolata amb nata
- Gelat al gust
- Crocanti
- Trufes amb nata

*Mín. 2 persones