

Entrants freds

Salmó semicurat amb aranja i cítrics 15,75€
Tàrtar de tonyina vermella i caviar d'arengada 16,75€
"Tiradito" de corball, ají i llet de tigre 16,75€
Foie gras marí, salsa ponzu i nap daikon 14,50€
Sashimi de tonyina vermella, yakitori i sèsam 16,75€
Foie gras d'ànec, mango caramel·litzat i oli de vainilla 16,75€

Entrants calents

Gyozas de l'Empordà amb carn de perol i poma 14,75€
Llagostins en tempura i escuma de curry 15,90€
Pop a la brasa, parmentier fumat i "Pimentón de la Vera" 15,75€
Arròs melós d'escamarlans i el seu vel en carpaccio 15,75€

Del mar

Tataki de tonyina vermella, noodles i fricandó japonès 19,90€
Vieires, cansalada, crema de pèsols i xips de patata violeta 18,75€
Corball a la Bilbaína amb llit de patata 17,75€
Turbó, porro confitat, romesco i escalivats 19,75€

Les carns

Steak tàrtar d'Angus de Girona 18,75€
"Tagliatta" de bou 18,75€
Magret d'ànec, reducció de porto i pera translúcida 17,75€
Lletons de xai, pernil ibèric, carxofes i tupinambo 17,75 €
Galta de porc ibèric al vi negre, verduretes i xirivia 17,75€

Taula de formatges

Assortiment de 5 tipus 12,90€

Temptacions dolces

Mochi de yuzu, gelat de romaní i crumble de poma 7,90€
Coulant d'avellanes i gelat de vainilla 8,75€
La nostra versió del "Conguito" 7,90€
Formatge fresc, taronja, xocolata i gerds 7,90€
Seqüència de gelats artesans 7,90€

Sol·liciti informació sobre els nostres vins per les postres.

**Si té al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, avisi'ns.*

Podem oferir-li altres opcions.

Menú degustació

(El servim per taula completa)

MENÚ

Cruixent de iuca i salsa "Espinaler"
Musclo en suspensió del seu suc

Salmó semicurat amb aranja i cítrics
Sashimi de tonyina vermella, yakitori i sèsam
Foie gras marí, salsa ponzu i daikon
Llagostins en tempura i escuma de curry
Gyozas de l'Empordà amb carn de perol i poma
Vieira, cansalada, crema de pèsols i xips de patata violeta
Magret d'ànec, reducció de porto i pera translúcida
Mochi de yuzu, gelat de romaní i sorra de poma
La nostra versió del "Conguito"
Petits fours

Preu menú 59,90€

Els hi podem oferir el MARIDATGE DE VINS. Preu 27,75€

El menú degustació el servirem de 13:15h a 15:00h i de 20:15h a 22:00h

VINS A COPES

Blanc Espelt Quinze Roures – *garnatxa blanca (Empordà)* 4,50€
Blanc Silencis – *xarel·lo (Penedès)* 4,75€
Blanc Hermanos Lurton – *saubignon blanc (Rueda)* 4,25€
Negre Figuero Roble – *tempranillo (Rib.Duero)* 4,75€
Negre Luís Cañas Criança – *tempranillo i garnatxa (Rioja)* 4,75€
Negre Etna – *nerello mascalese (Sicília)* 4,90€
Negre Finca Espolla – *monastrell i syrah (Empordà)* 4,90€
Cava Massana Ràfols Brut Nature – *(Penedès)* 5,50€
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit – *(Penedès)* 5,75€

pa artesà 1,75€

Els preus inclouen el 10% d'iva