



ENTRANTS

Assortiment de croquetes vegetarianes casolanes.....	12 €
Ou de Mas Falgarona cuit a baixa temperatura amb escuma de patata trufada i bouquet de pèsols amb farigola.....	14 €
Crema de coliflor amb pernil d'ànec i nous	14 €
Carpaccio de remolatxa amb vinagreta de llimona, pipes i brots tendres	13 €
Calçots abrigats en alga Nori sobre carpaccio de gambes	19 €
Assortit de formatges artesans de Catalunya	19,50 €
Graellada de verdures.....	15 €
Espatlla de pernil ibèric	19,50 €
Pa de coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra.....	5 €
Raviolis de xai rostit amb consomé de xampinyons Portobello i romaní.....	19 €

ARRÒSSOS

Arròs marinat de gambes (min. 2 pers.)	26 €
Risotto d'espàrrecs, ceps i parmesà (min. 2 pers.).....	22 €

SERVEI DE PA, OLI I APERITIUS 1,50€ PERSONA

SI PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA, CONSULTI AL NOSTRE PERSONAL



PLATS PRINCIPALS

Lluç de palangre amb salsa de cloïsses, cremós de mongeta perona i patates al vapor de llimona .. 29 €

Salmó amb escuma de llimona calenta i encurtits 25 €

Pop a la planxa amb parmentier de pebrot de la Vera i xips d'all..... 28 €

Filet de vedella de Girona amb salsa de Ratafia i textures de carxofa..... 33 €

Magret d'anec amb salsa d'Oporto, peres saltejades amb vainilla i crumble d'avellanes 24 €

Roast-beef de vedella de Girona amb oli de romaní, salsa tàrtara i "baked potato" 24 €

Costelles de porc glacejades amb salsa de cireres..... 24 €

POSTRES

Coulant de xocolata elaborat amb Chocolat d'origine unique Saint Domingue acompañyat de gelat de vainilla de Madagascar..... 9,50 €

Infusió de maduixes amb gelat de Mascarpone i granitzat de vi negre D. O. Empordà 9 €

Clafoutis de cirera amb gelat de nata 9 €

Creme brûlée de flor de taronger amb sorbet de mandarina 9,50 €

Escuma de iogurt grec amb coulis de fruits vermellos 8,50 €

SERVEI DE PA, OLI I APERITIUS 1,50€ PERSONA

SI PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA, CONSULTI AL NOSTRE PERSONAL