

---

## ENTRANTES / ENTRANTS

**Croquetas de frutos de mar 4u / 16 €**

*Croquetes de fruits de mar*

**Jamón ibérico 100% bellota con pan de coca (80gr) / 29 €**

*Pernil ibèric 100% gla amb pa de coca*

**Bogavante al vapor con ensalada de escarola con su vinagreta / 45 €**

*Llamàntol al vapor amb amanida d'escarola i la seva vinagreta*

**Tartar de gambas de Palamós con vinagreta de cítricos / 28 €**

*Tàrtar de gambes de Palamós amb vinagreta de cítrics*

**Tartar de remolacha y calabacín al aceite de nueces / 15 €**

*Tàrtar de remolatxa i carbassó amb oli de nous*

**Sopa de pescado de la roca con arroz al azafrán con salsa rouille / 15 €**

*Sopa de peix de roca amb arròs al safrà i salsa rouille*

**Berenjena asada con miel y rúcula con avellana tostada/ 16 €**

*Albergínia rostida amb mel i rúcula amb avellana torrada*

**Canelones de pato gratinados con salsa de Foie/ 18 €**

*Canelons d'ànec gratinats amb salsa de foie*

**Nuestras ostras | Les nostres ostres**

**Ostras al natural o con salsa ponzu / 8 € unidad**

*Ostres al natural o amb salsa ponzu*

**Ostras con manzana verde y pepino / 9 € unidad**

*Ostres amb poma verda i cogombre*

**Ceviche de erizos del mar/ 26 €**

*Cebiche de garotes de mar*

**Ceviche de Lubina / 18 €**

*Cebiche de Llobarro*

**ARROCES | ARROSSOS**

**Risotto de setas de la temporada con Foie / 22 €**

*Risotto de bolets de temporada amb foie*

**Arroz seco de gamba de Palamós / 32 €**

*Arròs sec de gamba de Palamós*

*Precio por persona · IVA incluido  
Consúltenos sobre alergias o intolerancias.*

---

---

## PRINCIPALES

### CARNES | CARNIS

**Centro de solomillo a la parrilla de carbón sobre tosta de brioche con setas y foie / 35 €**

*Centre de filet a la brasa de carbó sobre torrada de brioix amb bolets i foie*

**Chateaubrian de solomillo de Ternera de Girona a la parrilla de carbón con verduras y salsa Bearnesa/ 37 €**

*Chateaubriand de filet de vedella de Girona a la brasa de carbó amb verdures i salsa bearnesa*

**Magret de pato asado con salsa de frutos rojos y compota de manzana/ 23 €**

*Magret d'ànec rostit amb salsa de fruits vermells i compota de poma*

**Pollo de payes de "pata negra" del Penedés con higos y piñones/ 18 €**

*Pollastre de pagès de "pota negra" del Penedès amb figues i pinyons*

**Pies de cerdo deshuesados y asados con espardeñas de Sant Feliu / 27 €**

*Peus de porc desossats i rostits amb espardeñes de Sant Feliu*

**Costillar de cordero asado en su jugo con su crujiente de finas hierbas y salsa de aceitunas negras / 36 €**

*Costellam de xai rostit amb el seu suc, cruixent d'herbes fines i salsa d'olives negres*

**Cabrito asado con mini cebollitas y verduras/ 45 €**

*Cabrit rostit amb cebetes mini i verdures*

**Perdiz roja asada con castañas y farcellet de col/ 28 €**

*Perdiu roja rostida amb castanyes i farcellet de col*

### PESCADOS | PEIXOS

**Erizos de mar de Cadaqués gratinados (4 piezas) / 24 €**

*Garotes de mar de Cadaqués gratinades (4 peces)*

**Atún toro tataki / 19 €**

*Tonyina toro tataki*

**Lomo de Rodaballo asado con berberechos con salsa Champagne / 45 €**

*Llom de turbot rostit amb escopinyes i salsa de xampany*

**Rape asado con arroz negro y cigalas / 35 €**

*Rap rostit amb arròs negre i escamarlans*

**Tronco de merluza de palangre sobre fondo de patata y navaja gallega / 25 €**

*Tronc de lluç de palangre sobre un fons de patata i navalla gallega*

**Calamarcitos de la costa con setas rossinyols y pasta fresca / 26 €**

*Calamarsets de la costa amb bolets rossinyols i pasta fresca*

**Pulpo de roca a la Parrilla de carbón sobre crema de patata al aceite de pimentón picante / 23 €**

*Pop de roca a la graella de carbó sobre crema de patata amb oli de pebre vermell picant*

---