

LA CARTA

ESTIU

*Creiem en una cuina basada en el tradicional i d'amor pel producte de proximitat.
Amb la fi de compartir i degustar.*

*Creemos en una cocina basada en lo tradicional y de amor por el producto de proximidad.
Con el fin de compartir y degustar.*

- MARCOS PUJADAS -

COSETES PER A PICAR
COSITAS PARA PICAR

PERNIL IBÈRIC de gla La Valla tallat a màquina JAMÓN IBÉRICO de bellota La Valla cortado a máquina	27
ANXOVES SALADES de Santoña amb oli d'oliva verge extra i pebre - 1 peça ANCHOAS SALADAS de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta - 1 pieza	4
PA DE COCA torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	4
AMANIDA RUSA Dos Cucharas, amb tòfona i ventresca de tonyina ENSALADILLA RUSA dos cucharas con trufa y ventresca de atún	10
CROQUETES DE POLLASTRE rostit i pernil ibèric de gla - 1 peça CROQUETAS DE POLLO rustido y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	3
BIKINI DE CEPS i formatge comté BIKINI DE CEPS y queso comté	12
TORRADA de tàrtat de filet de vedella, anguila i moll d'os - 1 peça TOSTADA de tartar de solomillo de ternera, anguila y tuétano - 1 pieza	12.5
PETITA COCA CRUIXENT amb tàrtar d'escamarlà, el seu suc i porros confitats PEQUEÑA COCA CRUJIENTE con tartar de cigalas, su jugo y puerros confitados	15
ENTRANTS FREDS I CALENTS ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES	
AMANIDA DE TOMÀQUETS amb sardina fumada alfàbrega i pamesà ENSALADA DE TOMATE con sardina ahumada, albahaca y parmesano	17.5
FIGUES ROSTIDES amb pernil ibèric, formatge comté i pinyons HIGOS ASADOS con jamón ibérico, queso comté y piñones	18
SALTEJAT DE ROSSINYOLS amb espardeñes i cansalada del coll SALTEADO DE REBOZUELOS con espardeñas y papada	39
OU FERRAT amb verduretes, bolets, patata i tòfona d'estiu HUEVO FRITO con verduritas, setas, patata y trufa de verano	26

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA amb tomàquet, ceba caramel·lizada i pinyons	25
CARPACCIO DE GAMBA ROJA con tomate, cebolla caramelizada y piñones	
ESCUMA DE PATATA amb ou, foie i tòfona	14
ESPUMA DE PATATA con huevo, foie y trufa	
MÚRGOLES a la crema amb foie gras	26
COLMENILLAS a la crema con foie gras	
FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb textures de fruites i pa de nous	21
FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con texturas de frutas y pan de nueces	
CANELÓ DE PULARDA amb salsa de foie, macadamia i suc del rostit	21
CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado	
DUO DE TONYINA amb teriyaki, albergínia fumada i foie	27.5
DÚO DE ATÚN con teriyaki, berenjena y foie	
CARN	
CARNE	
TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides	24
TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas	
L'ÀNEC de tres maneres diferents amb hoisin de prunes i mango	24
EL PATO de tres maneras distintas con hoisin de ciruelas y mango	
ESPATLLETA DE XAI glasejada amb el seu suc amb parmentier de patata fumada	27.5
ESPALDITA DE CORDERO glaseada con parmentier de patata ahumada	
GARRINET CRUIXENT amb pastanaga	27
COCHINILLO CRUJIENTE con zanahoria	
CUA DE BOU al Viña Alberdi i patata Robuchon	25
RABO DE TORO al Viña Alberdi y patata Robuchon	
FILET DE VEDELLA de Girona amb el seu suc, figues, foie gras i brioche	29
SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona con su jugo, higos, foie gras y brioche	
CHATEAUBRIAND de vedella de Girona amb salsa bearesa - 600 gr. 2 pax	34/persona
CHATEAUBRIAND de ternera de Gerona con salsa bearnesa - 600 gr. 2 pax	

Consulti al nostre personal per qualsevol intolerància o al·lèrgia
 Consulte a nuestro personal sobre cualquier intolerancia o alergia

PEIX I MARISC
PESCADO Y MARISCO

OSTRA Francesa Gillaudeau - 1 peça OSTRA Francesa Gillaudeau	6
GAMBES GROSSES de Palamós a la sal GAMBAS GRANDES de Palamós a la sal	p.s.m.
ARRÒS CREMÓS amb tàrtar de cigales i tirabecs (25 min.) ARROZ CREMOSO con tartar de cigalas y tirabeques (25 min.)	28
RAP ROSTIT amb shitake, espinacs a la catalana i brou dashi RAPE ASADO con shitake, espinacas a la catalana y caldo dashi	34
AL FORN amb patata, ceba de Figueres, oli d'oliva verge extra i olives negres AL HORNO con patata, cebolla de Figueres, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras	p.s.m.
A LA PLANXA amb oli d'all i bitxo i verduretes A LA PLACHA con aceite de ajo y guindilla y verduritas	p.s.m.
Servei de pa de massa mare fet al forn de llenya Servicio de pan de masa madre cocido en horno de leña	2.5/persona

POSTRES

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA 70% amb fruits vermells i gelat de vainilla Tahití (20 min.)	9.5
COULANT DE CHOCOLATE 70% con frutos rojos y helado de vainilla Tahití (20 min.)	
TORRADETA DE SANTA TERESA caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)	9.5
TORRIJA caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
MILFULLS DE CREMA amb figues i maduixetes	9.5
MILHOJAS DE CREMA con higos y fresitas	
MADUIXES DEL MARESME suc, pebre i gelat de vainilla fumada	9
FRESONES DEL MARESME zumo, pimienta y helado de vainilla ahumada	
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb maduixetes	9
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con fresitas	
SORBET DE GERDS amb cava brut nature	7
SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature	
SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron	7
SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	
SELECCIÓ DE FORMATGES amb pa de nous	16
SELECCIÓN DE QUESOS con pan de nueces	

VINS DOLÇOS

VINOS DULCES

Terrenal d' Aubert Vinyes del Terrer 2017 (37.5 cl.) Garnatxa i cab. sauvignon	8.5/27
Alta Alella Dolç Mataró 2018 (37.5 cl.) Monastrell	9.5/29
Apasionado José Pariente 2018 (50cl.) Sauvignon blanc	9/28
Noval 10 Years Old Tawny Porto (75 cl.) Tinta roriz i barroca	8.5/46
Kopke 10 years Tawny Porto Tinta raoriz, touriga francesa, tinta barroca i touriga francesa	6/26
Castell del Remei (37.5 cl.) Petit Manseng	13/68

Consulti al nostre personal per qualsevol intolerància o al·lèrgia
Consulte a nuestro personal sobre cualquier intolerancia o alergia