

## - LA CARTA -

### HIVERN

### INVIERNO

*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.*

#### COSETES PER A PICAR

#### COSITAS PARA PICAR

<b>PA DE COCA torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra</b>	4
PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	
<b>PERNIL IBÈRIC de gla La Valla tallat a màquina (100gr.)</b>	26
JAMÓN IBÉRICO de bellota La Valla cortado a máquina (100 gr.)	
<b>ANXOVES SALADES de Santoña amb oli d'oliva verge extra i pebre - 1 llom</b>	4
ANCHOAS SALADAS de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta - 1 lomo	
<b>AMANIDA RUSA Dos Cucharas, amb tòfona i ventresca de tonyina</b>	10
ENSALADILLA RUSA dos cucharas con trufa y ventresca de atún	
<b>CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT i pernil ibèric de gla - 1 peça</b>	3
CROQUETAS DE POLLO ASADO y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	
<b>BIKINI DE CEPS i formatge comté</b>	12
BIKINI DE CEPS y queso comté	
<b>TORRADA de tàrtat de filet de vedella, anguila i moll d'os - 1 peça</b>	12.5
TOSTADA de tartar de solomillo de ternera, anguila y tuétano - 1 pieza	
<b>Servei de pa de massa mare fet al forn de llenya</b>	2.5/persona
Servicio de pan de masa madre cocido en horno de leña	

**ENTRANTS FREDS I CALENTS**  
**ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES**

<b>AMANIDA DE PERDIU ESCABETXADA amb hortalisses, bolets i foie gras mi-cuit</b> ENSALADA DE PERDIZ ESCAVECHADA con hortalizas, setas y foie gras mi-cuit	19
<b>STRACCIATELA DE BÚFALA amb porros rostits, sardina fumada i oli de clorofila</b> STRACCIATELA DE BÚFALA con puerros asados, sardina ahumada y aceite de clorofila	17
<b>FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb textures de fruites i pa de nous</b> FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con texturas de frutas y pan de nueces	21
<b>BOLETS DE TEMPORADA SALTATS amb ou 63°, patata, cansalada Maldonado i melanosporum</b> SETAS DE TEMPORADA SALTEADOS con huevo 63°, patata, panceta Maldonado y melanosporum	28
<b>SALTEJAT DE ROSSINYOLS amb espardenyas i cansalada ibèrica del coll</b> SALTEADO DE REBOZUELOS con espardeñas y papada ibérica	39
<b>PÈSOLS DELS PETITS OFEGATS amb espardenyas i garoina</b> GUISANTES DE LOS PEQUEÑOS REHOGADOS con espardeñas i erizo de mar + 20 gr. de Caviar Oscetre + 45 €	38
<b>CARXOFES DE DUES MANERES amb cremòs de foie-gras, fruits secs i tuber melanosporum</b> ALCACHOFAS DE DOS MANERAS con cremoso de foie-gras, frutos secos y tuber melanosporum	22
<b>OU FERRAT AMB PATATES, cansalada Maldonado i tuber melanosporum</b> HUEVO FRITO CON PATATAS, panceta Maldonado y tuber melanosporum	22
<b>ESCUMA DE PATATA amb ou, foie i tòfona</b> ESPUMA DE PATATA con huevo, foie y trufa	14
<b>MÚRGOLES a la crema amb foie gras</b> COLMENILLAS a la crema con foie gras	26
<b>PASTES I ARROSSOS</b> <b>PASTAS Y ARROCES</b>	
<b>CANELÓ DE PULARDA amb salsa de foie, macadamia i suc del rostit</b> CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado	21
<b>TAGLIOLINI D'OU A LA CARBONARA amb tuber melanosporum i comté</b> TAGLIOLINI DE HUEVO A LA CARBONARA con tuber melanosporum y comté	25
<b>TAGLIOLINI D'OU amb 25 gr. de Caviar Oscetra i beurre blanc</b> TAGLIOLINI DE HUEVO con 25 gr. de Caviar oscetra y beurre blanc	65
<b>ARRÒS MELÓS DE MÚRGOLES I COLOMÍ DE BRESSE amb les cuixes glassejades (25 min.)</b> ARROZ MELOSO DE COLMENILLAS Y PICHÓN DE BRESSE con sus muslos glaseados (25 min)	32
<b>ARRÒS SEC D'ESPARDENYES amb brou d'escamarlans (25 min. i 2 pax. mín.)</b> ARROZ SECO D'ESPARDEÑAS con fumet de cigalas (25 min. y 2 pax. mín.)	32

## PEIX I MARISC

### PESCADO Y MARISCO

**GAMBES GROSSES de Palamós a la sal** p.s.m.  
GAMBAS GRANDES de Palamós a la sal

**MORRO DE BACALLÀ amb samfaina un punt dolça, mongeta de Santa Pau i el seu pil pil** 26  
MORRO DE BACALAO con pisto un punto dulce, judía de Santa Pau y su pil pil

**RAP ROSTIT amb pèsols ofegats amb butifarra negra esparracada, la seva crema, menta i anís** 36  
RAPE ASADO con guisantes rehogados con butifarra negra “esparracada” su crema, menta y anís

### DE LA LLOTJA

**AL FORN amb patata, ceba de Figueres, oli d’oliva verge extra i olives negres** p.s.m.  
AL HORNO con patata, cebolla de Figueres, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras

**A LA PLANXA amb oli d’all i bitxo i verduretes** p.s.m.  
A LA PLACHA con aceite de ajo y guindilla y verduras

## CARN

### CARNE

**TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides i les seves torrades** 26  
TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas y sus tostaditas

**MAGRET D’ÀNEC a la brasa a làmines, hoisin de pruna, pera i romaní** 24  
MAGRET DE PATO a la brasa a láminas, hoisin de ciruela, pera y romero

**ESPATLLETA DE XAI amb textures de diferents fruites i verdures** 28  
ESPALETA DE CORDERO con texturas de diferentes frutas y verduras

**GARRINET CRUIXENT amb porros rostits** 27  
COCHINILLO CRUJIENTE con puerros asados

**FILET DE VEDELLA de Girona amb el seu suc, foie gras i brioche** 32  
SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona con su jugo, 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

## LES POSTRES LOS POSTRES

*Cal demanar els postres amb preparació a la comanda...*

*Es necesario pedir los postres con preparación en la comanda...*

<b>COULANT DE XOCOLATA 70% amb fruits vermells i gelat de vainilla Tahití (20 min.)</b>	9.5
COULANT DE CHOCOLATE 70% con frutos rojos y helado de vainilla Tahití (20 min.)	
<i>Maridatge amb Noval 10 years Old Tawny Porto - 8.5</i>	
<b>TORRADETA DE SANTA TERESA caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)</b>	9.5
TORRIJA caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
<i>Maridatge amb Castell del Remei Verema Tardana 2018 - 10</i>	
<b>SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de gingebre (30 min.)</b>	14
SOUFFLÉ DE NARANJA CON AROMA A GRAND MERNIER con helado de jengibre (30 min.)	
<i>Maridatge amb Apasionado José Pariente 2018 - 9</i>	
<b>PINYA ROSTIDA AMB RON I MENTA amb toffe salat, pa de pessic airejat de coco i llima i gelat de coco (15 min.)</b>	10
PIÑA ASADA CON RON I MENTA con toffe salado, bizcocho aireado de coco y lima y helado de coco (15 min.)	
<i>Maridatge amb Ch Graves 2016 Sauternes - 7</i>	
<b>PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb maduixetes</b>	9
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con fresitas	
<i>Maridatge amb Terrenal d' Aubert Vinyes del Terrer 2017 - 8.5</i>	
<b>SORBET DE GERDS amb cava brut nature</b>	7
SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature	
<b>SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron</b>	7
SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	
<b>SELECCIÓ DE FORMATGES amb pa de nous</b>	16
SELECCIÓN DE QUESOS con pan de nueces	