

- 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

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

ENTRANTS FREDS I CALENTS
ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

AMANIDA DE PERDIU ESCABETXADA amb hortalisses, bolets i foie gras mi-cuit ENSALADA DE PERDIZ ESCAVECHADA con hortalizas, setas y foie gras mi-cuit	19
FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb textures de fruites i pa de nous FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con texturas de frutas y pan de nueces	21
BOLETS DE TEMPORADA SALTATS amb ou 63°, patata, cansalada Maldonado i melanosporum SETAS DE TEMPORADA SALTEADOS con huevo 63°, patata, panceta Maldonado y melanosporum	28
SALTEJAT DE ROSSINYOLS amb espardenyas i cansalada ibèrica del coll SALTEADO DE REBOZUELOS con espardeñas y papada ibérica	39
TAGLIOLINI D'OU amb beurre blanc i caviar oscetra TAGLIOLINI DE HUEVO con beuure blanc y caviar oscetra	28
PÈSOLS DEL MARESME DELS PETITS OFEGATS amb pil-pil vegetal GUISANTES DEL MARESME DE LOS PEQUEÑOS REHOGADOS con pil-pil vegetal	26
PÈSOLS DELS PETITS OFEGATS amb tripes de bacallà i tuber melanosporum GUISANTES DE LOS PEQUEÑOS REHOGADOS con callos de bacalao y tuber melanosporum	34
CARXOFES DE DUES MANERES amb cremòs de foie-gras, fruits secs i tuber melanosporum ALCACHOFAS DE DOS MANERAS con cremoso de foie-gras, frutos secos y tuber melanosporum	21
OU FERRAT AMB PATATES, cansalada Maldonado i tuber melanosporum HUEVO FRITO CON PATATAS, panceta Maldonado y tuber melanosporum	21
ESCUMA DE PATATA amb ou, foie i tòfona ESPUMA DE PATATA con huevo, foie y trufa	14
MÚRGOLES a la crema amb foie gras COLMENILLAS a la crema con foie gras	26
CANELÓ DE PULARDA amb salsa de foie, macadamia i suc del rostit CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado	21

PEIX I MARISC

PESCADO Y MARISCO

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

ARRÒS SEC D'ESPARDENYES amb brou d'escamarlans (25 min. i 2 pax. mín.) 32
ARROZ SECO D'ESPARDEÑAS con fumet de cigalas (25 min. y 2 pax. mín.)

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 verdures p.s.m.
A LA PLACHA con aceite de ajo y guindilla y verduritas

CARN

CARNE

TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides 26
TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas

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

ARRÒS MELÓS DE MÚRGOLES I COLOMÍ DE BRESSE amb les cuixes glassejades (25 min.) 32
ARROZ MELOSO DE COLMENILLAS Y PICHÓN DE BRESSE con sus muslos glaseados (25 min)

ESPATLLETA DE XAI amb textures de diferents fruites i verdures 28
ESPALDITA 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...

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.)	
<i>Maridatge amb Noval 10 years Old Tawny Porto - 8.5</i>	
TORRADETA DE SANTA TERESA caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)	9.5
TORRIJA caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
<i>Maridatge amb Castell del Remei Verema Tardana 2018 - 10</i>	
SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de gingebre (30 min.)	14
SOUFFLÉ DE NARANJA CON AROMA A GRAND MERNIER con helado de jengibre (30 min.)	
<i>Maridatge amb Apasionado José Pariente 2018 - 9</i>	
PINYA ROSTIDA AMB RON I MENTA amb toffe salat, pa de pessic airejat de coco i llima i gelat de coco (15 min.)	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>	
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb maduixetes	9
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con fresitas	
<i>Maridatge amb Terrenal d' Aubert Vinyes del Terrer 2017 - 8.5</i>	
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	