

- LA CARTA -

PRIMAVERA

PRIMAVERA

*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 PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	4
PERNIL IBÈRIC de gla La Valla tallat a màquina (100gr.) JAMÓN IBÉRICO de bellota La Valla cortado a máquina (100 gr.)	26
ANXOVES SALADES de Santoña amb oli d'oliva verge extra i pebre - 1 llom ANCHOAS SALADAS de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta - 1 lomo	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 ASADO 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
Pa sense gluten Pan sin gluten	3.8
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

Qualsevol al·lèrgia o intolerància comunicui-ho al nostre personal
Cualquier alergia o intolerancia comuníquese a nuestro personal

I.V.A. Inclòs

ENTRANTS FREDS I CALENTS
ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

AMANIDA DE FAVETES I PÈSOLS amb pernil d'ànec, menta i allels tendres 23
ENSALADA DE HABITAS Y GUIANTES con jamón de pato, menta y ajitos tiernos

STRACCIATELA DE BÚFALA amb porros rostits, sardina fumada i oli de clorofila 17
STRACCIATELA DE BÚFALA con puerros asados, sardina ahumada y aceite de clorofila

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

ESPÀRRECS BLANCS I CARXOFES amb crema de parmesà, encenalls de pernil ibèric i pinyons 17
ESPARRAGOS BLANCOS Y ALCACHOFAS con crema de parmesano, virutas de jamón ibérico y piñones

BOLETS DE TEMPORADA SALTATS amb ou 63°, patata, cansalada Maldonado 19
SETAS DE TEMPORADA SALTEADOS con huevo 63°, patata, panceta Maldonado

FAVES I PÈSOLS A LA CATALANA amb cansalada viada i butifarra negra 22
HABITAS Y GUIANTES A LA CATALANA con panceta y butifarra negra

PÈSOLS DELS PETITS OFEGATS amb espardenyas i garoïna 38
GUIANTES DE LOS PEQUEÑOS REHOGADOS con espardeñas i erizo de mar
+ 20 gr. de Caviar Osetra + 45 €

ESCUMA DE PATATA amb ou, foie i salsa Perigourdine 14
ESPUMA DE PATATA con huevo, foie y salsa Perigourdine

MÚRGOLES a la crema amb foie gras 26
COLMENILLAS a la crema con foie gras

PASTES I ARROSSOS
PASTAS Y ARROCES

CANELÓ DE PULARDA amb salsa de foie, macadàmia i suc del rostit 21
CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadàmia y jugo de su asado

RIGATONI AMB MÚRGOLES a la crema i foie 21
RIGATONI CON COLMENILLAS a la crema y foie

TAGLIOLINI D'OU amb 25 gr. de Caviar Osetra i beurre blanc 65
TAGLIOLINI DE HUEVO con 25 gr. de Caviar Osetra y beurre blanc

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.)

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.)

PEIX I MARISC

PESCADO Y MARISCO

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

ESCAMARLÀ XXL oberta a la planxa p.s.m.
CIGALA XXL abierta a la plancha

CLOÏSSES GALLEGAS DE CARRIL 00 a la planxa amb oli d'all i bitxo 29
ALMEJAS GALLEGAS DE CARRIL 00 a la planxa con aceite de ajo y guindilla

LLOBARRO SALVATGE amb salsa de Xampany i Caviar Osetra amb carxofes 48
LUBINA SALVAJE con salsa de Champán y Caviar Osetra con alcachofas

RAP ROSTIT amb pèsols ofegats amb butifarra negra esparracada, menta i anís 36
RAPE ASADO con guisantes rehogados con butifarra negra "esparracada", 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 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 escalunyes i cremós de moniato 28
ESPALDITA DE CORDERO con escalonias y cremoso de boniato

GARRINET CRUIXENT amb porros rostits 27
COCHINILLO CRUJIENTE con puerros asados

FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine 32
SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona Rossini con foie gras, brioche y salsa Perigourdine

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 de Tahití (20 min.) COULANT DE CHOCOLATE 70% con frutos rojos y helado de vainilla de Tahití (20 min.) <i>Maridatge amb Noval 10 years Old Tawny Porto - 8.5</i>	9.5
TORRADETA DE SANTA TERESA caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.) TORRIJA caramelizada con helado de chocolate (20 min.) <i>Maridatge amb Castell del Remei Verema Tardana 2018 - 10</i>	9.5
SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de gingebre (30 min.) SOUFFLÉ DE NARANJA CON AROMA A GRAND MERNIER con helado de jengibre (30 min.) <i>Maridatge amb Apasionado José Pariente 2018 - 9</i>	14
MADUIXES DEL MARESME macerades lleugerament, iogurt tipus grec fet a casa, formatge blau i alfàbrega FRESONES DEL MARESME maceradas ligeramente, yogur tipo griego hecho en casa, queso azul y albahaca <i>Maridatge amb Ch Graves 2016 Sauternes - 7</i>	8.5
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb maduixetes TARTA DE QUESO Dos Cucharas con fresitas <i>Maridatge amb Terrenal d' Aubert Vinyes del Terrer 2017 - 8.5</i>	9
SORBET DE GERDS amb cava brut nature SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature	7
SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	7
SELECCIÓ DE FORMATGES amb pa de nous SELECCIÓN DE QUESOS con pan de nueces	16