


ENTRANTS FREDS

Amanida de llagostins, favetes, panses, pinyons
i vinagreta de soja 15'00.-

Amanida de canonges amb mango, melmelada de maduixa,
fruits secs i parmesà 14'00.- 

Carpaccio de bacallà amb gelée de tomàquet i
oli d'oliva negra 15'50.- 

Carpaccio de tonyina amb ruca i soja 14'00.-

Carpaccio de gamba de Palamòs amb daus de tomàquet,
pinyons i alfàbrega 15'00.- 

Anxoves de Santoña amb oli verge d'oliva i coca torrada 20'00.-

Favetes amanides a la menta amb pernil 11'00.- 

Pernil Jabugo amb coca torrada 21'00.-  (sense pa)

Falses trufes de foie amb trompetes de la mort i confitura
de ceba 15'00.-  (sense torrades)

I.V.A Inclòs

ENTRANTS CALENTS


Entreteniments de la casa 17.-

(pernil, anxoves, coca torrada, salpicó de marisc, croquetes, calamars romana i xurros de patata i tòfona)


Cuetes de llagostins amb compota de tomàquet i oli de festuc 16'50.- 

Favetes amb gambes i bolets 16'00.- 

Mongetes del ganxet saltejades amb carn de botifarra i bolets 14'00.-

Xipirons amb ceba i tomàquet 25'00.- 

Xipirons fregits 25'00.-

Saltejat de calamars i espàrrecs amb tomàquet, oli d'alfàbrega i olivada negra 18'00.- 

Verdures de temporada a la brasa amb romesco casolà 13'00.- 

Pop amb crema de patata i oli de guindilla 18'00.- 

Calamars a la romana. 18'00.-

Les nostres croquetes de pernil 12'50.-

Carpaccio de peus de porc gratinats amb parmesà, poma confitada i pinyons 14'00.- 

I.V.A Inclòs

PEIXOS

Tonyina vermella saltejada amb verdures i soja 21'00.-

Suprema de lluç de Cantàbric amb crema de porros 22'00.-

Suprema de llobarro salvatge al fonoll 29'00.- 

Cloïsses a la marinera 27'00.- (de Carril)

Suquet de rap a l'estil Roca amb cloïsses i llagostins 30'00.-

Escamarlans a la planxa 34'00.- 

Llenguado Barretti (fruits secs i taronja) 29'00.-

CARNS

Filet de vedella a l'estil Roca (mín 2 pers / preu 1 ració) 26'50.- 

Filet de vedella amb foie fresc i salsa d'Oporto 27'50.-

Filet de vedella amb salsa de tòfones 26'00.- 

Espatlla de cabrit rostida al forn 26'00.- 

Costelles i mitjanes de xai a la brasa 20'00.- 


Magret d'ànec amb salsa de maduixes 21'00.- 

Botifarra de La Garriga a la brasa 14'00.-

I.V.A Inclòs

ARROSSOS I PASTES

Arrossejat d'escamarlans 22'00.-

Paella de peix i marisc 18'00.- 

Paella de llamàntol 22'00.- 


Fideuà 14'00.-

Canelons de l'àvia 13'00.-

Macarrons a la bolonyesa gratinats 12'00.-

PLATS DE TEMPORADA

Caneló de llamàntol amb pasta fresca
i salsa de gamba de Palamós 24'00.- (només caps de setmana)

Crema freda de meló i coco amb
encenalls de pernil 12'00.- 

Parmentier de patata amb xips de carxofa i oli de pernil 18'00.-

PLATS VEGETARIANS / VEGANS

Canelons de verdures amb beixamel gratinats 12'00.-

Croquetes de verdures 12'50.- 

Croquetes d'heura, pastanaga i shiitake 12'50.- 

I.V.A Inclòs