

**MENÚ DEL XEF · MENÚ DEL CHEF**

Horari / Horario 12.30 - 15.00h / 18.30 - 22.00h

**Tota la creativitat del nostre xef expressada a través  
dels millors productes de temporada**

Toda la creatividad de nuestro chef expresada a través  
de los mejores productos de temporada

**Aperitiu**

Aperitivo

**Entrant fred**

Entrante frío

**Entrant calent**

Entrante caliente

**Peix**

Pescado

**Carn**

Carne

**Postre**

Postre

**Menú per a taula completa**

Menú para mesa completa

60,00€ pp

**Amb maridatge**

Con maridaje

+15,00€ pp

**Amb maridatge sel·lecció**

Con maridaje selección

+25,00€ pp

## A COMPARTIR

<b>Croquetes casolanes de pernil ibèric (4 unit.)</b> Croquetas caseras de jamón ibérico (4 unid.)	10,00€	○
<b>Hummus de remolatxa amb vegetals</b> Hummus de remolacha con vegetales	14,00€	
<b>Patates braves mG. Cilindres farcits de salsa brava i allioli, amb fils de bitxo(8 unit.)</b> Patatas bravas mG. Cilindros rellenos de salsa brava y <i>allioli</i> , con hilos de guindilla (8 unid.)	9,50€	
<b>Twister de gambes amb maionesa de wasabi (6 unit.)</b> Twister de gambas con mayonesa de wasabi (6 unid.)	13,00€	
<b>Calamars a la romana amb allioli de llima</b> Calamares a la romana con <i>allioli</i> de lima	18,00€	
<b>Gambes al ajillo</b> Gambas al ajillo	18,50€	
<b>Anxoves de l'Escala 00 amb pa de coca, tomàquet i oli mG</b> Anchoas de l'Escala 00 con pan de coca, tomate y aceite mG	19,00€	
<b>Pernil ibèric D.O. Salamanca, 100gr, tallat a mà, pa de coca amb tomàquet i oli mG</b> Jamón ibérico D.O. Salamanca, 100gr, cortado a mano, pan de coca con tomate y aceite mG	25,00€	
<b>Olives mG · Aceitunas mG</b>	4,00€	

## ENTRANS · ENTRANTES

<b>Amanida de l'hort</b> Ensalada del huerto	9,75€	
<b>Amanida de pop amb maduixes i reducció de vinagre de Mòdena</b> Ensalada de pulpo con fresas y reducción de vinagre de Módena	16,50€	
<b>Amanida de pernil d'ànec, ravenets i olives Kalamata</b> Ensalada de jamón de pato, rábanos y aceitunas Kalamata	14,50€	
<b>Amanida de llagostins amb guacamole, festucs i emulsió de gamba</b> Ensalada de langostinos con guacamole, pistachos y emulsión de gamba	18,00€	
<b>Salmó marinat amb cítrics, i amanida</b> Salmón marinado con cítricos, y ensalada	17,50€	
<b>Cors de carxofa amb pernil ibèric i parmesà, parmesà i tòfona</b> Corazones de alcachofa con jamón ibérico, parmesano y trufa	18,50€	
<b>Trencadissa d'ous amb foie o pernil ibèric, i oli de tòfona</b> Trencadissa de huevos con foie o jamón ibérico, y aceite de trufa	18,00€	
<b>Carpaccio de vedella de Girona amb brots de ruca i parmesà</b> Carpaccio de ternera de Girona con brotes de rúcula y parmesano	18,50€	
<b>Steak tàrtar de filet de vedella de Girona</b> Steak tartar de solomillo de ternera de Girona	24,50€	
<b>Vieires amb pernil ibèric, suc de pollastre i confitura de tomàquet</b> Vieiras con jamón ibérico, jugo de pollo y confitura de tomate	21,00€	
<b>Pasta Fettuccini amb cloïsses i gambes</b> Pasta <i>Fettuccini</i> con almejas y gambas	17,50€	○
<b>Canelons de confit d'ànec amb poma caramelitzada i crema de foie gras</b> Canelones de confit de pato con manzana caramelizada y crema de foie gras	18,00€	

## ARROSSOS · ARROCES

min. 2pax

<b>Arròs de Pals (caldós amb marisc)</b> Arroz de Pals (caldoso con marico)	25,00€ pp
<b>Arròs mar i muntanya (sec, amb costella de porc, salsitxes i marisc)</b> Arroz mar y montaña (seco, con costilla de cerdo, salchichas y marisco)	24,00€ pp
<b>Arròs Parellada (sec, sense feina, amb salsitxes, calamars i gambes pelades)</b> Arroz Parellada (seco, con salchichas, calamares y gambas peladas)	23,00€ pp
<b>Arròs de pop de roca a la flama (sec)</b> Arroz de pulpo de roca a la flama (seco)	25,00€ pp
<b>Arròs de gamba de Roses i calamar (sec)</b> Arroz de gamba de Roses y calamar (seco)	30,00€ pp
<b>Arròs de bacallà i llagostins (sec, amb allioli de tinta de calamar)</b> Arroz de bacalao y langostinos (seco, con <i>allioli</i> de tinta de calamar)	25,00€ pp
<b>Arròs caldós amb nècores</b> Arroz caldoso con nécoras	25,50€ pp
<b>Arròs de txuleton (sec, 500gr sense os)</b> Arroz de chuletón (seco, 500gr sin hueso)	25,00€ pp
<b>Arròs de verdures (sec, amb verduretes de temporada)</b> Arroz de verduras (seco, con verduritas de temporada)	21,00€ pp
<b>Fideuà de llamàntol</b> Fideuá de bogavante	28,00€ pp
<b>Fideuà de marisc</b> Fideuá de marisco	21,00€ pp

## MÉS CUINA · MÁS COCINA

<b>Llobarro al <i>beurre blanc</i>, tàrtar de tomàquet, tàperes, olives i alfàbrega</b> Lubina a la <i>beurre blanc</i> , tartar de tomate, alcaparras, aceitunas y albahaca	29,50€
<b>Turbot al pil pil d'alga codium, escopinyes i porros confitats</b> Rodaballo en pil pil de alga codium, berberechos y puerros confitados	33,00€
<b>Rotllets de llenguado al cava i caviar</b> Rollitos de lenguado al cava y caviar	32,00€
<b>Melós de vedella al vi de l'Empordà, amb <i>parmentier</i> de tòfona i xampinyons</b> Meloso de ternera al vino del Empordà, con <i>parmentier</i> de trufa y champiñones	23,00€
<b>Calamar farcit de botifarra de perol, amb guisat de llentilles beluga i crostons</b> Calamar relleno de butifarra de perol, con guiso de lentejas beluga y crostones	23,50€
<b>Magret d'ànec cuit a baixa temperatura amb salsas de poma i fruits vermells</b> Magret de pato cocido a baja temperatura con salsas de manzana y frutos rojos	21,00€

## LA BRASA

<b>Llenguado peça 500 gr.</b> Lenguado pieza 500 gr.	31,00€
<b>Salmó salvatge</b> Salmón salvaje	24,00€
<b>Peix de llotja, segons mercat</b> Pescado de lonja, según mercado	(s/m)
<b>Pop de roca, amb <i>parmentier</i> i romesco</b> Pulpo de roca, con <i>parmentier</i> y romesco	24,00€
<b>Entrecot de vedella de Girona (450gr sense os)</b> Entrecot de ternera de Girona (450gr sin hueso)	27,00€
<b>Filet de vedella de Girona</b> Solomillo de ternera de Girona	29,00€
<b>Secret ibèric de <i>bellota</i></b> Secreto ibérico de bellota	26,50€
<b>Espatlla de xai doble cocció</b> Paletilla de cordero doble cocción	26,50€

## ACOMPANYAMENTS · ACOMPAÑAMIENTOS

<b>Arròs gessamí bullit amb cardamom, fulles de curri i canyella</b> Arroz jazmín hervido con cardamomo, hojas de curry y canela	3,20€
<b>Patates fregides casolanes</b> Patatas fritas caseras	4,20€
<b>Verdures de temporada saltejades</b> Verduras de temporada salteadas	4,75€
<b>Pebrots de Padrón</b> Pimientos de Padrón	5,00€
<b>Pa de coca torrat amb tomàquet i oli mG</b> Pan de coca tostado con tomate y aceite mG	4,90€
<b>Pa</b> Pan	2,20€ pp

## SALSES · SALSAS

<b>Romesco / Tàrtara · Tártara / Roquefort / Porto / Pebre verd · Pimienta verde</b>	2,90€
<b>Ceps (boletus) / Tòfona · Trufa</b>	3,50€

**CUINA VEGETARIANA · COCINA VEGETARIANA**

<b>Hummus de remolatxa amb vegetals</b> Hummus de remolacha con vegetales	14,00€
<b>Patates braves mG. Cilindres farcits de salsa brava i allioli, amb fils de bitxo (8 unit.)</b> Patatas bravas mG. Cilindros rellenos de salsa brava y allioli, con hilos de guindilla (8 unid.)	9,50€
<b>Amanida de l'hort</b> Ensalada del huerto	9,75€
<b>Cors de carxofa amb pomesà</b> Corazones de alcachofa con parmesano	17,00€
<b>Arròs de verdures (sec, amb verduretes de temporada)</b> Arroz de verduras (seco, con verduritas de temporada)	21,00€ pp
<b>Pasta <i>Fettuccini</i> amb salsa de bolets</b> Pasta <i>Fettuccini</i> con salsa de setas	17,50€

**PER A NENS · PARA NIÑOS**

<b>Croquetes casolanes de rostit amb patates fregides (4u) + 2 boles de gelat</b> Croquetas caseras de carne asada con patatas fritas (4u) + 2 bolas de helado	12,50€
<b>Sticks de pollastre amb patates fregides + 2 boles de gelat</b> Sticks de pollo con patatas fritas + 2 bolas de helado	14,50€
<b>Salsitxa amb patates fregides + 2 boles de gelat</b> Salchicha con patatas fritas + 2 bolas de helado	14,50€
<b>Lluç arrebossat + 2 boles de gelat</b> Merluza rebozada + 2 bolas de helado	14,50€
<b>Espaguetis amb salsa de tomàquet, a la bolonyesa o sense salsa + 2 boles de gelat</b> Espaguetis con salsa de tomate, a la boloñesa o sin salsa + 2 bolas de helado	14,50€

**POSTRES**

- XOCO mG** 9,75€  
**Cremós de xocolata, pa de pessic de xocolata, cruixent de cacau, pols de xocolata amb llet i espècies, crumble de cafè i xocolata, escuma de xocolata blanca, crema de taronja i sorbet de xocolata negra.**  
Cremoso de chocolate, bizcocho de chocolate, crujiente de cacao, polvo de chocolate con leche y especias, crumble de café y chocolate, espuma de chocolate blanco, crema de naranja y sorbete de chocolate negro.
- PASTÍS DE POMA / TARTA DE MANZANA** 9,00€  
**Amb bescuit de mantega, crema d'ametlla, nougat de fruits secs i gelat de iogurt.**  
Con biscoit de mantequilla, crema de almendras, nougat de frutos secos y helado de yogur.
- PASTÍS DE FORMATGE / TARTA DE QUESO** 7,80€  
**Amb crumble i escuma de mango i mandarina.**  
Con crumble y espuma de mango y mandarina
- CREMA CATALANA** 6,90€  
**Amb Crumble i sorbet de mandarina.**  
Con crumble y sorbete de mandarina.
- MADUIXES AMB NATA mG / FRESAS CON NATA mG** 8,50€  
**Sopa de maduixes confitades amb pebre, pa de pessic, festucs garapinyats i gelat de nata.**  
Sopa de fresas confitadas con pimienta, bizcocho, pistachos garrapiñados y helado de nata .
- BABA AL ROM** 9,60€  
**Acompanyat de nata muntada amb vainilla bourbon**  
Acompañado de nata montada con vainilla bourbon.
- TAULA DE FORMATGES / TABLA DE QUESOS** 13,00€  
**Selecció de 4 formatges acompanyats de mermelada de tomata i fruits secs**  
Selección 4 quesos servidos con mermelada de tomate y frutos secos.
- MOJITO DE FRUITES / MOJITO DE FRUTAS** 7,50€  
**Fruita en almívar de llima, menta i ron, servit amb una escuma de mojito. (Opció sense alcohol disponible)**  
Fruta en almívar de lima, menta y ron, servido con una espuma de mojito (Opción sin alcohol disponible)

CA | ES

## GELATS · HELADOS

Fes-te el teu propi gelat · Haz tu propio helado

3,20€

Vainilla Bourbon · Vainilla bourbon  
Nata · Nata  
Iogurt · Yogur  
Menta i xocolata · Menta y chocolate  
Coco · Coco

## SORBETS · SORBETES

Xocolata negra · Chocolate negro  
Maduixa · Fresa  
Llimona · Limón  
Mandarina · Mandarina  
Gerds · Frambuesa

EN | FR

## ICE CREAM · GLACES

Make your own ice cream · Élaborez votre propre glace

3,20€

Vanilla Boubon · Vanille bourbon  
Whipped Cream · Chantilly  
Yogurt · Yaourt  
Mint and Chocolate · Menthe et chocolat  
Coconut · Coco

## SORBETS · SORBETS

Dark chocolate · Chocolat noir  
Strawberry · Fraise  
Lemon · Citron  
Mandarin · Mandarine  
Raspberry · Framboise

DE | NL

## EIS · IJS

Stellen Sie ihren eigenen Eisbecher zusammen · Stel je eigen ijs samen

3,20€

Bourbon Vanille · Bourbon vanille  
Sahneis · Room  
Joghurt · Yoghurt  
Minze und Schokolade · Munt en chocolade  
Kokosnuss · Kokos

## SORBETE · SORBETS

Dunkle Schokolade · Pure chocolade  
Erdbeere · Aardbei  
Zitrone · Citroen  
Mandarine · Mandarijn  
Himbeere · Framboos