

# Carta estiu

Cuina tradicional i típicament  
mediterrània...

- El gaspatxo d'en Miquel
- Crema de verdures de temporada
- Salmorejo de pa amb tomata i anxova amb ou de guatlla
- Amanida de ceba de Figueres al cop de puny i tomàquets de l'hort
- Amanida de formatge de cabra, codony, fruits secs  
i vinagreta de tomàquet
- Amanida César de pollastre ECO rostit, nabius, festuc i formatge  
de Parma
- Amanida de ventresca de bonítol amb tomàquets de l'hort, ceba  
tendra i vinagreta de mel i mostassa
- Amanida fresca de meló, maduixes i daus de pernil ibèric
- Amanida de quinoa amb cabdells, alvocat i vinagreta  
de mostassa verda
- Amanida de salmó marinat amb pinya, alvocat i festucs amb  
maionesa de Wasabi suau
- Amanida de blat tendre amb alvocat, poma, nabius i sardina  
fumada
- Bloc de foie amb crudités i confitura de figues
- Milfulles de carbassa amb espinacs i salsa cream
- Graellada de verdures amb romesco
- Ous ECO estrellats amb encenalls de pernil ibèric i oli de tòfona
- Carpaccio de vieires amb gambes de Palamós, oli de cibulet i  
caviar d'Avruga



## Per compartir

- Patates braves d'en Miquel
- Bunyols de bacallà
- Mini croquetes casolanes
- Musclos de roca a la planxa
- Coca de vidre amb anxoves de l'Escala
- Bacallà fregit amb tomata confitada
- Sonsos de Palamós
- Escopinyes a la planxa
- Tellines del Coto de Doñana a la planxa
- Calamars a l'andalusa o a la romana
- Gambetes o escamarlanets de Palamós saltejats
- Xipironets de Palamós
- Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura



## Arrossos

Arròs caldós típic de Palafrugell

Arròs caldós de cabra de mar, cloïsses i sèpia

Paella marinera

Paella del senyoret (sense entrebancs)

Paella empordanesa de verdures

Paella de ceps gratinada amb formatge de Parma

Paella de "a bordo" a l'estil dels pescadors (sense sofregit)

Fideuà amb sípia i escamarlanets

Fideuà amb cloïsses gratinada amb formatge (sense sofregit)



## Peixos

Sardines fresques de Palamós a la brasa

Suprema de llobarro salvatge a la planxa o a la Papillota  
al perfum de fonoll i alfàbrega

Suprema de rogers amb saltejat de calamar i trompetes de la mort

Turbot salvatge sobre llit de verdures

Llenguado de pòsit de Palamós a la planxa  
o la meunière de garoines

Rapet a la planxa o donostiarra amb verduretes (aprox. 700 grs)

Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata confitada

Calamar de costa a la planxa o amb ceba confitada



## Carns

Filet de vedella de Girona a la brasa (200 grs)

Entrecot de vedella gallega a la brasa amb verduretes  
(350 gr aprox.)

Costelles de xai de Girona a la brasa

Filet de porc ibèric amb salsa de Ratafia

Hamburguesa de porc ibèric amb ceba confitada  
i formatge "Tomino del Boscaiolo"

Escalopins d'ànec amb pernil ibèric i fruits vermells

Pa artesà de Palafrugell  
Coca de vidre amb tomata



## Postres

Cubà de xocolata farcit de crema de canyella  
i gelat de Nespresso

Mousse de Mató amb confitura de figues i mel  
Biscuit glacé amb xocolata calenta

Assortiment de trufes (xocolata blanca amb coco,  
xocolata negra i xocolata amb festuc i ametlla)

Amanida de fruites naturals

Tocinet de cel amb crema anglesa

Tatén cruixent de poma caramel·litzada amb gelat de canyella

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Pastís de formatge amb maduixes

Caneló de pinya amb fruits vermells,  
coulis de mango i coco

Sopa de crema catalana amb fruits vermells

Boles de meló i síndria amb granissat de llimona

### **Assortiment de formatges de la terra**

Cendrat de cabra (cremós cobert amb cendra)

Rodonet d'ovella d'Artefor (rentat amb aigua de mar)

Blau de Jutglar (llet crua de vaca, cremós de sabor intens)

Tou del Lluçanès (llet crua de vaca jove)

### **Gelats artesans**

2 Boles

1 Bola

Llimona gelada

Cornets, Màgnum