

# Carta verano

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

## Entrantes

El gazpacho de Miquel

Crema del día con verduras de temporada

Salmorejo de pan con tomate, anchoas y huevo de codorniz poché

Ensalada de cebolla de Figueres y tomates del huerto

Ensalada de queso de cabra, membrillo, frutos secos y

vinagreta de tomate

Ensalada César de pollo ECO asado, arándanos, pistachos

y queso de Parma

Ensalada de ventresca de bonito con tomates del huerto,

cebolla tierna y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada fresca de melón, fresas y dados de jamón ibérico

Ensalada de quinoa con cogollos, aguacate y vinagreta de

mostaza verde

Ensalada de salmón marinado con piña, aguacate y pistachos



## Para compartir

Patatas bravas de Miquel

Buñuelos de bacalao

Croquetas caseras

Mejillones de roca a la plancha

Coca del Empordà con anchoas de l'Escala

Bacalao frito con tomate confitado

Sonsos de Palamós

Berberechos a la plancha

Coquinas del Coto de Doñana la plancha

Calamares a la andaluza o a la romana

Gambitas o cigalas frescas salteadas

Chipirones de Palamós

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura



## Arroces

Arroz caldoso típico de Palafrugell

Arroz caldoso de centolla, almejas y sepia

Paella marinera

Paella del señorito (sin cáscaras)

Paella ampurdanesa de verduras

Paella de ceps con queso parmesano gratinado

Paella de a bordo al estilo de los pescadores (sin sofrito)

Fideua con sepia y cigalas frescas

Fideua con almejas gratinada con queso (sin sofrito)



## Pescados

Sardinas frescas de Palamós a la brasa

Suprema de lubina salvaje a la plancha o a la Papillote  
al perfume de hinojo y albahaca

Suprema de salmonetes con calamares salteados y trompetas  
de la muerte

Rodaballo salvaje sobre base de verduras

Lenguado de lonja de Palamós a la plancha o a la meunière  
de erizos de mar

Rape a la plancha o a la donostiarra con verduras (Aprox 700 grs)

Bacalao nórdico extra al horno con tomates confitados

Calamar de costa a la plancha o con cebolla confitada



## Carnes

Filete de ternera de Girona a la brasa (200 grs)

Entrecot de ternera de Girona a la brasa con  
verduritas (350 Grs)

Chuletas de cordero de Girona a la brasa

Filete de cerdo ibérico con salsa de Ratafia

Hamburguesa de cerdo ibérico con cebolla confitada  
y queso "Tomino del Boscaiolo"

Escalopines de pato con jamón ibérico y frutos rojos

Pan artesanal de Palafrugell

Coca de vidrio con tomate



## Postres

Cubano de chocolate relleno con crema de canela  
y helado de Nespresso

Mousse de Mató con confitura de higos y miel

Biscuit glacé con chocolate caliente

Surtido de trufas (chocolate blanco con coco,  
chocolate negro y chocolate con pistachos y almendras)

Ensalada de frutas naturales

Tocinillo de cielo con crema inglesa

Tatín de manzana caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Pastel de queso con fresas

Canelón de piña con frutos rojos,  
coulis de mango y coco

Sopa de crema catalana con frutos rojos

Bolas de melón y sandía con granizado de limón

### **Surtido de quesos de la tierra**

Cendrat de cabra (cremoso cubierto de ceniza)

Rodonet de oveja (lavado con agua de mar)

Blau de Jutglar (leche cruda de vaca, con sabor intenso)

Tou del Lluçanes (leche cruda de vaca joven)

### **Helados artesanos**

2 Bolas

1 Bola

Limón helado

Cornets, Magnum