

Carta verano

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

Entrants

El gazpacho de Miquel

Crema de verduras de temporada

Ensalada de queso de cabra, membrillo, frutos secos y
vinagreta de tomate

*Ensalada de ventresca de bonito con tomates del
huerto, cebolla tierna y vinagreta
de miel mostaza*

Ensalada fresca de melón, fresas
y jamón ibérico

*Ensalada de salmón marinado con piña, aguacate y
pistachos con mayonesa de Wasabi suave*

Ensalada de burrata con carpaccio de ternera de
Girona con aceite de albahaca

Bloc de foie con crudités y confitura de higos

Parrillada de verduras con salsa romesco

*Huevos ECO estrellados con virutas de ibérico con
aceite de trufa*





Para compartir

Patatas bravas de Miquel

Croquetas caseras

Mejillones de roca a la plancha

Coca del Empordà con anchoas de l'Escala

Sonsos de Palamós

Coquinas a la plancha

Calamares a la andaluza o a la romana

Cigalas frescas salteadas

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura

Arroces

Arroz típico de Palafrugell

Paella marinera

Paella del señorito (sin cáscaras)

Paella de ceps con queso parmesano gratinado

Paella de a bordo al estilo de los pescadores

(sin sofrito)

Fideua con sepia y cigalas frescas





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

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

Calamar de costa a la plancha o con cebolla confitada

*Pulpo a la brasa con Parmentier de topinambur,
calçots y ajo negro con salsa romesco*



Carnes

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

Chuletas de cordero de Girona a la brasa

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

Pan artesanal de Palafrugell

Coca de vidrio con tomate

Apto para vegetarianos.

Nuestro establecimiento dispone de información
sobre la presencia de productos y de ingredientes
alérgenos



Postres

Mousse de Mató con confitura de higos y miel

Surtido de trufas

*(chocolate blanco con coco, chocolate negro y
chocolate con pistachos y almendras)*

Tatín de manzana caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Pastel de queso con fresas

Sopa de crema catalana con frutos rojos

Bolas de melón y sandía con granizado de limón

Erizos de mar de chocolate con frutos secos

Helados artesanos