

Carta primavera

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

Entrantes

El gazpacho de Miquel

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

Crema de pèsols de Lllaneres amb escamarlanets de Palamós

Ensalada de quinoa con cogollos, aguacate y vinagreta de mostaza verde

Ensalada de queso de cabra con escarola, canónigos, arandanos y orejones

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

Ensalada templada de bacalao confitado con espinacas, tierra de aceituna negra, crema de queso fresco y piñones

Ensalada de vieiras a la brasa con chips de alcachofa y aceite de gamba

Ensalada de salmón marinado al aroma de albahaca, aguacate y piña con mayonesa suave de Wasabi

Parrillada de verduras con romesco

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

Bloc de foie con crudités y mermelada de higos

Chipirones de Palamós salteados con alcachofas y cebolla tierna

Espaguetis con calamar de costa y gamba con fondo de marisco



Para compartir

Patatas bravas de Miguel

Buñuelo de bacalao

Mini croquetas caseras

Mejillones de roca a la planxa

Coca del Empordà con anchoas de la Escala

Calamares a la andaluza o a la romana

Bacalao frito con tomate confitado

Sonsos de Palamós

Berberberechos a la planxa

Coquinas del Coto de Doñana a la planxa

Chipirones de Palamós

Gambitas o cigalas de Palamós salteadas

Jamón ibérico de bellota DO Extremadura



Arroces

Arroz caldoso típico de Palafrugell

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

Paella de ceps con queso parmesano gratinado

Paella marinera

Paella del señorito (con pescado y sin cáscaras)

Paella ampurdanesa de verduras

Fideua con sepia y cigalas frescas con "allioli"

Arroz caldoso de centolla, almejas y sepia



Pescados

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

Suprema de lubina salvaje a la Papillote con verduritas

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

Calamar de costa a la plancha o con cebolla confitada

Rodaballo salvaje sobre base de verduras

Filetes de salmonete al grill con chips de alcachofa

Bacalao nórdico extra al horno con tomate confitados

Pulpo a la brasa con Parmentier de Topinambur, calçot, y ajo negro con salsa romesco



Carnes

Solomillo de ternera de Girona a la brasa (200 gr)

Entrecot de ternera gallega a la brasa (350grs)

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

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de ratafia

Chuletas de cordero de Girona a la brasa

Escalopines de magret de pato con salsa de oronjas

Pan artesanal de Palafrugell
Coca de vidrio con tomate

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la pesencia de
productos y de ingredientes alérgenos.

IVA INCLÒS



Postres

Mousse de Mató con confitura de higos y miel
Sopa de crema Catalana amb fruits vermells
Biscuit glacé con chocolate caliente
Surtido de trufas (chocolate blanco con coco, chocolate negro y chocolate con pistachos y almendras)
Ensalada de frutas naturales
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
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 jovent)

Helados artesanos

2 bolas
1 bola

Limón helado

Cornets
Magnum