

Carta otoño

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

Entrantes

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

Ensalada de vieiras con rebozuelos, granada y aceite de marisco

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

Canelón de aguacate con tartar de salmón y toque de gamba

Bloc de foie con crudités y confitura de higos

Huevos ECO estrellados con virutas de ibérico con aceite de trufa





Para compartir

Buñuelos de bacalao

Mini 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

Cigalas frescas salteadas

Coquinas la plancha

Calamares a la andaluza o a la romana

Chipirones

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura



El huerto del Terramar

Patatas bravas de Miquel

Sopa de cebolla con crujiente de queso de Parma

Crema de calabaza con crujiente de rebozuelos y
huevo poche ECO

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

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

*Milhojas de calabaza con espinacas y salsa
cream*

Parrillada de verduras con salsa romesco

Paella ampurdanesa de verduras

Paella de ceps con queso parmesano gratinado



Arroces

Arroz típico de Palafrugell

Paella de Arroz negro

Paella marinera

Paella del señorito (sin cáscaras)

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

Fideuá con sepia y cigalas frescas

Fideuá con almejas gratinada con queso
(sin sofrito)



Pescados

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

Rodaballo sobre base de verduras

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

Suprema de salmonetes con calamares salteados y trompetes de la muerte.

Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata
confitada

Calamar de costa a la plancha o con cebolla confitada



Carnes

Filete de ternera de Girona (200 grs)

Filete de cerdo ibérico con salsa de ceps

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

Chuchos de crema y praliné con crema inglesa

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

Piña a la naranja con sorbete de mandarina

Erizos de mar de chocolate con frutos secos

Ensalada de frutas naturales

Helados artesanos

2 Bolas

1 Bola

Cornets, Magnum