

Carta primavera

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

Entrantes

Crema de calabaza con huevo poche ECO
y chips de alcachofa

*Sopa de cebolla con crujiente de queso de
Parma vinagreta de tomate*

Ensalada de trigo tierno con aguacate, manzana,
arándanos y vinagreta de mostaza verde

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

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

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

Chipirones de Palamós salteados con alcachofas y
cebolla tierna





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

Chipirones de Palamós

Arroces

Arroz a la cazuela típico de Palafrugell

Arroz con sepia, alcachofas y trompetas de la muerte

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)

Fideuá con sepia y cigalas frescas





Pescados

*Suprema de lubina salvaje
a la plancha o a la Donostiarra*

Filetes de salmonetes al grill con chips de alcachofa

*Bacalao nórdico extra al horno
con tomates confitados*

Calamar de costa a la plancha

*Pulpo a la brasa con Parmentier de yuca, verduras al
wok y salsa de ostras*



Carnes

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

*Entrecot de ternera de Girona
con guarnición (350 grs)*

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

Piña a la naranja con sorbeto de mandarina

Erizos de mar de chocolate con frutos secos

Ensalada de frutas naturales

Helados artesanos