

# Carta primavera

*Cuina tradicional i típicament mediterrània...*

## Entrants

Crema de carbassa amb ou escumat ECO amb  
xips de carxofa

*Sopa de ceba amb cruixent de formatge de Parma*  
Amanida de blat tendre amb alvocat, poma, nabius i  
vinagreta de mostassa verda

*Amanida de vieires a la brasa amb xips de carxofa i*  
*oli de gamba*

Amanida de burrata amb carpaccio de vedella  
de Girona amb oli d'alfàbrega

*Calamarcets de Palamós saltejats amb carxofes*  
*i ceba tendra*

Ous ECO estrellats amb encenalls de pernil  
ibèric i oli de tòfona





## Per compartir

Patates braves d'en Miquel

*Mini croquetes casolanes*

Musclos de roca a la planxa

*Coca de vidre amb anxoves de l'Escala*

Sonsos de Palamós

*Tellines a la planxa*

Calamars a l'andalusa o a la romana

*Escamarlanets de Palamós saltejats*

Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura

*Xipironets de Palamós*

## Arrossos

Arròs a la cassola típic de Palafrugell

*Arròs amb sèpia, carxofes i trompetes de la mort*

Paella marinera

*Paella del senyoret (sense entrebancs)*

Paella de ceps gratinada amb formatge de Parma

*Paella de "a bordo" a l'estil*

*dels pescadors (sense sofregit)*

Fideuà amb sípia i escamarlanets





## Peixos

Suprema de llobarro salvatge a la planxa o a la  
Donostiarra

*Calamar de costa a la planxa*

Pop a la brasa amb Parmentier d'luca, verdures al wok  
i salsa d'ostres

*Filets de rogers al grill amb xips de carxofa*

Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata confitada



## Carns

Filet de vedella de Girona a la brasa (200 grs)  
*Hamburguesa de porc ibèric amb ceba confitada  
i formatge "Tomino del Boscaiolo"*

Entrecot de vedella de Girona  
amb guarnició (350 grs)

Pa artesà de Palafrugell  
Coca de vidre amb tomata

Apte per vegetarians

El nostre establiment disposa d'informació sobre la  
presència de productes i  
d'ingredients al·lèrgens.



## Postres

Mousse de Mató amb confitura de figues i mel  
*Assortiment de trufes (xocolata blanca amb coco,  
xocolata negra i xocolata amb festuc i ametlla)*

Tatén cruixent de poma caramel·litzada  
amb gelat de canyella

*Coulant de xocolata amb gelat de vainilla*

Pastís de formatge amb maduixes

*Sopa de crema catalana amb fruits vermells*

Pinya a la taronja amb sorbet de mandarina

*Garoines de xocolata amb grana de capellà*

Amanida de fruites naturals

*Gelats artesans*