

# Carta de tardor

*Cuina tradicional i típicament mediterrània...*

## Entrants

Amanida de ventresca de bonítol amb tomàquets de l'hort, ceba tendra i vinagreta de mel i mostassa

*Amanida de vieires amb rossinyols, magrana i oli de marisc*

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

*Canaló d'alvocat amb tàrtar de salmó al toc gamba*

Bloc de foie amb crudités i confitura de figues

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





## Per compartir

Mini croquetes casolanes

*Musclos de roca a la planxa*

Coca de vidre amb anxoves de l'Escala

*Sonsos de Palamós*

Escopinyes a la planxa

*Escamarlanets de Palamós saltejats*

Tellines a la planxa

*Calamars a l'andalusa o a la romana*

Xipironets

*Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura*



## L'hortet del Terramar

Patates braves d'en Miquel

*Sopa de ceba amb cruixent de Parma*

Crema de carbassa amb cruixent de rossinyol

I ou escumat ECO

*Amanida de formatge de cabra, codony, fruits secs i  
vinagreta de tomàquet*

Amanida de quinoa amb cabdells, avocat i vinagreta  
de mostassa verda

*Milfulles de carbassa amb espinacs i salsa cream*

Graellada de verdures amb romesco

*Paella empordanesa de verdures*

Paella de ceps gratinada amb formatge de Parma



## Arrossos

Arròs típic de Palafrugell

*Paella de arròs negre*

Paella marinera

*Paella del senyoret (sense entrebancs)*

Paella de "a bordo" a l'estil dels pescadors

(sense sofregit)

*Fideuà amb sípia i escamarlanets*

Fideuà amb cloïsses gratinada amb formatge

(sense sofregit)



## Peixos

Suprema de llobarro salvatge a la planxa  
o a la Papillota al perfum de fonoll i alfàbrega

*Turbot sobre llit de verdures*

Rapet a la planxa o donostiarra amb  
verduretes (aprox. 700 grs)

*Suprema de rogers amb saltejat de calamar  
I trompetes de la mort*

Bacallà nòrdic extra al forn amb tomata  
confitada

*Calamar de costa a la planxa o amb ceba confitada*



## Carns

Filet de vedella de Girona (200 grs)

*Filet de porc ibèric amb salsa de ceps*

Hamburguesa de porc ibèric amb ceba confitada  
i formatge "Tomino del Boscaiolo"

Pa artesà de Palafrugell  
Coca de vidre amb tomàquet

Apte per vegetarians

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



## Postres

Xuixos de crema i praliné amb crema anglesa.

*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

2 Boles

1 Bola

*Cornets, Màgnum*