

Carta otoño

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

Entrantes

El gazpacho de Miquel

Crema de verduras de temporada

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

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

*Ensalada de brotes de espinacas y escarola con
calabaza*

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

*Ensalada de vieiras con tempura con mayonesa de
mango y wasabi*

Parrillada de verduras con salsa romesco

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

Carpaccio de lomo bajo de vaca gallega





Para compartir

Patatas bravas de Miquel

Buñuelos de bacalao

Croquetas de calamares en su tinta (4 piezas)

Croquetas de Chuleton de vaca (4 piezas)

Mejillones de roca a la plancha

Coca del Empordà con anchoas (caseras)

Sonsos de Palamós

Berberechos a la plancha

Coquinas a la plancha

Calamares a la andaluza o a la romana

Cigalas frescas salteadas

Gambitas de Palamós salteadas

Chipirones de Palamós

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura 100%

Iberico



Arroces

Arroz caldoso típico de Palafrugell

Paella marinera

Paella del señorito (sin cáscaras)

Paella ampurdanesa de verduras

Paella de ceps con queso parmesano gratinado

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

Fideua con sepia y cigalas frescas



Pescados

Suprema de lubina salvaje a la plancha

*Suprema de salmonetes con calamares salteados y
trompetas de la muerte*

Rodaballo salvaje sobre base de verduras

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

Bacalao nórdico extra al horno con tomates
confitados

Calamar de costa a la plancha



Carnes

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

*Entrecot de ternera de Girona a la brasa con
verduritas (350 Grs)*

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

"Abanico" de cerdo ibérico 100% a la brasa

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 naranja
y crujiente)

*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

Ensalada de frutas naturales

Helados artesanos

2 Bolas

1 Bola

Cornets, Magnum