

# Carta verano

*Cocina tradicional y típicamente mediterránea...*

## Entrantes

El gazpacho de Miquel

*Crema de verduras de temporada*

Salmorejo de pan con tomate, anchoas

*Ensalada de cebolla de Figueres y tomates  
del huerto*

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

*Ensalada César de pollo ECO asado, arándanos,  
pistachos y queso de Parma*

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



*Ensalada fresca de melón,  
fresas y dados de jamón ibérico*

Ensalada de quinoa con espárragos confitados y  
vinagreta de mostaza verde

*Ensalada de brotes de  
espinacas y escarola con calabaza*

Ensalada de salmón marinado con piña, aguacate y  
pistachos con mayonesa de Wasabi suave

*Tartar de tomate raf con guacamole y espárrago  
blanco confitado*

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

*Canelón de aguacate con tartar de salmón y  
toque de gamba*

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

Patates braves de Miquel

*Buñuelos de bacalao*

Croquetas de calamares en su tinta (4 piezas)

*Croquetas de Txuleton de vaca* (4 piezas)

Mejillones de roca a la plancha

*Coca del Empordà con anchoas (caseras)*

Sonsos de Palamós

*Berberechos a la plancha*

Coquinas la plancha

*Calamares a la andaluza o a la romana*

Cigalas frescas salteadas

*Gambitas de Palamós salteadas*

Chipirones de Plalamós

*Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura*

*100% ibérico*



## Arroces

Arroz a la cazuela típico de Palafrugell

*Paella de arròs negre amb sepionetes i escamarlans*

Arroz caldoso típico de Palafrugell

Paella de arroz negro con pequeñas sepias y cigalas

*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

*Fideua con almejas gratinada con queso (sin sofrito)*



## Pescados

Sardinas frescas de Palamós a la brasa

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

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 o con cebolla confitada

*Pulpo a la brasa con parmentier de topinambour, calçot, ajo negro y romesco*



## Carnes

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

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

Entrama de ternera a la brasa  
macerado con curry y romero

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

Escalopines de pato con jamón ibérico y frutos rojos

*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

*Bolas de melón y sandía con sorbete de limón  
y jengibre*

Sopa de piña colada con sorbete de mojito

*“Cubano” de mousse de nutela con helado de  
dulce de leche*

Ensalada de frutas naturales

*Helados artesanos*

*2 Bolas*

*1 Bola*

Cornets, Magnum