

Carta de invierno

Cocina tradicional y típicamente mediterránea...

Entrantes

Crema de verduras de temporada con huevo poche ECO

Sopa de cebolla con crujiente de queso de Parma

Ensalada de quinoa blanca con cogollos, aguacate y vinagreta
de mostaza verde

Ensalada de queso de cabra con escarola, canónigos, arandanos
y orejones

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

Ensalada de bacalao confitado con espinacas, tierra de aceituna
negra, crema de queso fresco y piñones

Parrillada de verduras con romesco

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

Bloc de foie con crudités y mermelada de higos

Chipirones de Palamós salteados con alcachofas y cebolla tierna



Para compartir



Patatas bravas de Miquel

Buñuelos de bacalao

Croquetas caseras

Mejillones de roca a la plancha

Coca del Empordá con anchoas de la Escala

Bacalao frito con tomate confitado

Sonsos de Palamós

Berberechos a la plancha

Coquinas del Coto de Doñana a la plancha

Calamares a la Andaluza o a la Romana

Cigalas frescas salteadas

Chipirones de Palamós

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura

Arroces



Fideua con sepia y cigalas frescas con "allioli"

Arroz caldoso típico de Palafrugell

Paella marinera

Paella del señorito (con pescado y sin cáscaras)

Paella ampurdanesa de verduras

Paella de ceps con queso parmesano gratinado

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

Arroz caldoso con sepia, alcachofas y trompetas de la muerte

Pescados



- Calamar de costa a la plancha o con cebolla confitada
- Rape a la plancha o donostiarra con verduras (Aprox.700 grs)
- Suprema de lubina salvaje a la Papillote con verduritas
- Lenguado de lonja de Palamós a la plancha o a la meunière
- de erizos de mar
- Rodaballo salvaje sobre base de verduras



Carnes

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

Entrecot de ternera gallega a la brasa (350 grs)

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de oronjas

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

Pan artesanal de Palafrugell

Coca de vidrio con tomate

Apto para vegetarianos

IVA Incluido

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la
presencia de productos i de ingredientes alérgicos



Postres

Mousse de Mató con confitura de higos y miel

Biscuit glacé con chocolate caliente

Surtido de trufas (chocolate blanco con coco, chocolate negro y chocolate con pistachos y almendras)

Ensalada de frutas naturales

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

Surtido de quesos de la tierra

Cendrat de cabra (cremoso cubierto de ceniza)

Rodonet de oveja (lavado con agua de mar)

Blau de Jutglar (leche cruda de vaca, con sabor intenso)

Tou del Lluçanes (leche cruda de vaca joven)

Helados artesanos

Limón helado

Cornets / Magnum