

Menú Tradicional

Royal de boletus
y foie-gras
**

Canelón Gaig
con crema de trufa
**

Vieira lacada
crema de tupinambos y alcachofas rustidas
**

Merluza de anzuelo
al "all cremat", calabacín y remolacha
**

Poularda del Penedés
rustida a la catalana
**

Nuestra versión de la crema catalana
espuma, toffee y limón
**

Tatin de manzana
y helado de vainilla

75 €

Menú Gran Àpat

Ostras de Marennes
y encurtido de mango
**

Tártar de lubina
con caviar imperial
**

Gratinado de buey de mar
y ensalada de contrastes
**

Canelón Gaig
con crema de trufa
**

Atún Bluefin a la brasa
con ravioli de gamba y puré de chalota
**

Foie-gras
a la brasa, nabos caramelizados y Pedro Ximénez
**

Liebre a la Royal
ó

Cochinillo crujiente y deshuesado
**

Fresa
queso y sablé de mantequilla
**

Chocolate Guanaja
pera y helado de canela

120 €

En los dos menús ofrecemos la opción de servir una selección de quesos artesanales (+10€)
Pan y entretenimientos 4.90 € (Avisé a su camarero si no quiere que sea servido)
10% IVA incluido

Tenemos a su disposición una carta con los alérgenos que contiene nuestra carta

Entrantes

- Ostras de Marennes y encurtido de mango 30.00 €
- Trío de tártars (gamba de Palamós, lubina y atún *bluefin*) 29.90 €
- Terrina de foie-gras de pato a la sal y brioche 27.80 €
- Gratinado de buey de mar y ensalada de contrastes 29.00 €
- Ensalada de langostinos de *Sant Carles* 26.80 €
- Judías *del ganxet*, gamba y erizo de mar 32.00 €
- Sesos a la plancha y sus buñuelos con mayonesa de mostaza 19.50 €
- Canelones Gaig con crema de trufa 24.00 €

Pescados

- Vieiras lacadas con crema de tupinambos y alcachofas rustidas 31.00 €
- Atún Bluefin a la brasa con ravioli de gamba y puré de chalota 32.00 €
- Lubina de subasta, ñoquis de patata Bufet y céleri 42.00 €
- Merluza de anzuelo al "all cremat", calabacín y remolacha 29.80 €
- Arroz seco de bogavante azul y calamarcitos (20 min) 38.50 €

Carnes y Aves

- Steak tártar de buey al calvados, cremoso de mostaza y patata Pont Neuf 27.00 €
- Foie-gras a la brasa con nabos caramelizados y Pedro Ximénez 29.00 €
- Solomillo de buey, parmentier y patata soufflé 29.50 €
- Cochinillo crujiente y deshuesado con frutos rojos y cebolla 28.00 €
- Pichón asado con su perfecto 35.00 €
- Arroz de pichón y setas de burdeos (20 min) 28.00 €

Pan y entretenimientos 4.90 € (Avisé a su camarero si no quiere que sea servido)
10% IVA incluido

Tenemos a su disposición una carta con los alérgenos que contiene nuestra carta