

Menú Tradicional

Ensalada de Langostinos
y emulsión de mango

**

Vieira lacada
con legumbres y verduritas

**

Canelón Gaig
con crema de trufa

**

Rape
al "all cremat", calabacín y remolacha

**

Poularda del Penedés
asada con colmenillas

**

Nuestra versión de la crema catalana
espuma, toffee y limón

**

Mil hojas de chocolate blanco
y sorbete de albaricoque

75 €

Menú Gran Àpat

Ostras de Marennes
y encurtido de rábano

**

Tártar de atún
y sandía

**

Royal de espárragos
y brioche

**

Ravioli de cangrejo real
con crema de caviar, champagne y codium

**

Lubina
y coca de escalibados

**

Foie-gras
a la brasa, cerezas y cassis

**

½ Pichón asado con su perfecto

ó

Cochinillo crujiente y deshuesado con frutos rojos y cebolla

**

Lima , fruta de la pasión
y sorbete de albaricoque

**

Chocolate Guanaja
frutos rojos y helado de nata

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 rábano 30.00 €
- Ensalada de langostinos de *Sant Carles* y emulsión de mango 28.00 €
- Trío de tártars (gamba de Palamós, lubina y atún *bluefin*) 31.00 €
- Royal de espárragos y brioche 26.00 €
- Ravioli de cangrejo real con crema de caviar, champagne y codium 35.50 €
- Sesos a la plancha y sus buñuelos con mayonesa de mostaza 20.00 €
- Canelones Gaig con crema de trufa 24.00 €

Pescados

- Vieiras lacadas con legumbres y verduritas 32.00 €
- Atún Bluefin a la brasa con pisto y gengibre 33.00 €
- Lubina de subasta y coca de escalibados 42.00 €
- Rape al "all cremat", calabacín y remolacha 36.00 €
- Arroz seco de bogavante azul y calamarritos (20 min) 46.00 €

Carnes y Aves

- Tripa y "cap i pota" con garbanzos 24.00 €
- Steak tártar de buey al calvados, cremoso de mostaza y patata Pont Neuf 28.00 €
- Foie-gras a la brasa con cerezas y cassis 32.00 €
- Solomillo de buey, parmentier y patata soufflé 29.00 €
- Cochinillo crujiente y deshuesado con frutos rojos y cebolla 31.00 €
- Poularda del Penedés asada con colmenillas 32.00 €
- Pichón asado con su perfecto 35.00 €
- Arroz de pichón y setas de burdeos (20 min) 29.00 €

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