

APERITIUS

Pà amb tomàquet (ració) ,	2,20 €
Anxoves del Cantàbric (unitat) ,	4,40 €
Croqueta de pernil de glà (unitat) ,	3,00 €
Pernil d'aglà (ració, 1/2 ració) ,	30,00 € / 18,00 €
Flor de carbassó en tempura amb sobrassada i mozzarella de búfala ,	4,00 €

ENTRANTS

Gaspatxo amb llamàntol	26,00
Cep en Papillot	28,00
Caneló de cranc reial	26,00
Carpaccio de tonyina de "Balfegó" amb fulles de mar	30,00 *
Bloc de foie gras, cireres, compota d'olives negres i ametlles	24,00 *
Raviolis de llamàntol, infusió de crustacis	22,00
Esqueixada de bacallà	19,00
"Ajo blanco de mar", escamarlà i vieira confitada	25,00

PEIXOS i MARISCS

Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	36,00 *
Arròs caldós de galeres i espardenyas (Mínim 2 persones i 20 minuts)	36,00
"Sándwich" de moll, porro i samfaina	24,00
Tartar d'orada Casa Gatell	30,00
Suquet de rap amb patates i cloïsses de Carril	34,00 *
Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	32,00 *
Espardenyas de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 29,70 €)	49,50
Escamarlans del Mediterrani a la planxa (Preu per Unitat)	S/Mercat
Gambes de la Costa a la "sal gorda"	39,00
Morro de bacallà en escabetx	26,00

CARNS

Filet a la graella, verdures escalivades	28,50*
Entrecôte de Nebraska, patates soufflé i tomàquet Rosa (350gr.)	40,00
Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes	18,00 *
Cabrit al forn amb cebetes de Figueres	36,00
Tripes de vedella Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	22,00 *
Steack Tàrtar de Angus, patates fregides i mantega fumada	28,00

Selecció de pans artesans - 2,20 €

(10% i.v.a. inclòs)

*Les 1/2 racions en degustació tindran un increment del 20% del valor de P.V.P.

•El nostre horari de menjador es de 13'30 h a 17'30 h als dinars i de 20'30 h a 00'30 h als sopars, agraïm la seva comprensió.

•***Tancat per vacances del 12 al 19 d'Agost (ambdós inclosos).**

* Preguem ens indiqui si pateix alguna al·lèrgia per oferir-li l'assessorament adequat.