

APERITIUS

Coca de Folgueroles amb tomàquet (ració) ,	1,50
Anxoves del Cantàbric (unitat) ,	4,40
Croqueta de pernil d'aglà (unitat) ,	3,00
Figa amb sobrassada i mel ,	3,00
Encenalls de pernil de Jabugo * ,	30,00 / 18,00

ENTRANTS

Rossinyols, ou potxé i pernil d'aglà, en caldo de safrà	22,00
Risotto de ceps (Mínim 2 persones i 20 minuts)	25,00
Raviolis de llamàntol, infusió de crustacis	22,00
Rovellons del Pirineu amb botifarra	24,00
Capuccino de ceps, ou "mollet" i rossinyols de Pí	22,00
Carpaccio de tonyina de "Balfegó", escabetx de mango	30,00 *
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, tàperes i ceba tendra	17,00
Bloc de foie gras amb figues ,compota d'olives negres i ametlles	24,00 *
Canelons tradicionals trufats	21,00
Cep en Papillot	28,00

PEIXOS i MARISCS

Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	36,00 *
Suquet de rap amb patates i cloïsses de Carril	34,00 *
Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	32,00
Espardenyes 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 Roses a la sal	40,00
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau	26,00

CARNS

Filet de vedella, cep a la graella i ceba rostida	30,00*
Fetge d'ànec amb figues caramelitzades al ví negre	27,50
Entrecôte de Nebraska, patates fregides i tomàquet Rosa (350gr.)	40,00
Peus de porc farcit de pilota i fetge d'ànec	26,00
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 d' 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.

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