

APERITIUS

Coca de Folgueroles amb tomàquet (ració) ,	1,50
Anxova del Cantàbric (unitat) ,	4,40
Croqueta de pernil d'aglà (unitat) ,	3,00
Encenalls de pernil de Jabugo *	30,00 / 18,00
Profiterol cremós trufat ,	3,50
Embotits de Llania (ració) ,	7,00

ENTRANTS

Múrgoles farcides, espàrrecs blancs i holandesa fumada	22,00
Favetes saltejades, calamarcets de platja i alls tendres a la menta	19,00
Vieires rostides, vel ibèric i pèsols llàgrima	18,00
Raviolis de fetge d'ànec i botifarra, en caldo de ceps	22,00
Canelons tradicionals trufats	21,00
Carpaccio de tonyina de "Balfegó", amb fulles de mar	30,00 *
Múrgoles a la crema de foie	24,00
Bloc de foie gras Ca l'Isidre	24,00 *
Pèsols del Maresme a la francesa	22,00

PEIXOS i MARISCS

Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	38,00 *
Suquet de rap	32,00 *
Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	32,00
Espardenyes de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 33,00 €)	60,00
Escamarlans del Mediterrani a la planxa (Preu per Unitat)	S/Mercat
Gambes a la sal	39,00
Tàrtar d'orada Casa Gatell	30,00
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau	24,00
Arròs caldós de galeres, espardenyes i cloïsses (Mínim 2 persones i 20 minuts)	38,00

CARNS

Filet de bou a la graella, verdures escalivades	28,00*
Caneló de cua de bou	25,00
"Riss de Veau", escarxofes en escabetx	20,00
Entrecôte de Nebraska i patates soufflée	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	18,00 *
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.