

APERITIUS

Coca de Folgueroles amb tomàquet (ració) ,	1,50
Anxova del Cantàbric (unitat) ,	4,80
Croqueta de pernil d'aglà (unitat) ,	3,00
Encenalls de pernil de Jabugo *	30,00 / 18,00
Flor de carbassó en tempura "Crock Madame" ,	4,00

ENTRANTS

Esqueixada de bacallà a l'oli d'oliva verge	18,00
Raviolis de llagostins, infusió de crustacis	23,50
Gaspatxo amb mol.luscs	22,00
Canelons tradicionals trufats	21,00
Carpaccio de tonyina de "Balfegó", amb fulles de mar	35,00 *
Bloc de foie gras Ca l'Isidre	24,00 *
Tàrtar de gambes con caviar "Osetra", maionesa de plancton	48,00
Rossinyols, ou potxè i pernil ibèric, en caldo de safrà	22,00
Caneló de bou de mar i llamàntol	28,00
"Ajo verde" de mar amb vieires	22,00

PEIXOS i MARISCS

Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	42,00 *
Suquet de rap amb patates i cloïsses de Carril	36,00 *
Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	35,00
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 de Palamós a la sal	39,00
Tàrtar d'orada Casa Gatell	32,00
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau	24,00
Arròs caldós de galeres, cloïsses de Carril i sèpia (Mínim 2 persones i 20 minuts)	30,00

CARNS

Filet de bou a la graella, verdures escalivades	28,00*
"Riss de Veau", caramelitzat amb sàlvia i tàperes	23,00
Entrecôte de Nebraska, patates soufflée i "piparras"	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
Carrée de xai de llet rostit	27,00

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.