

APERITIUS

Anxova del Cantàbric	5,20
Croqueta de pernil d'aglà	3,00
Embotits de Cal Tomàs	7,00
Coca del Mossèn Cinto amb tomàquet	1,50
Encenalls de pernil de Jabugo	20,00

ENTRANTS

Gaspatxo	15,00
Esqueixada de bacallà a l'oli verge	18,00
Rossinyols ,ou potxé i vel ibèric	19,00
Bloc de foie gras Ca l'Isidre	24,00
Assortit de bolets amb botifarra esparracada	18,00
Caneló tradicional trufat	7,00
Amanida de tomàquet Raff i bonítol	14,00

PEIXOS I MARISCS

Morro de bacallà a la llauna amb mongetes	24,00
Suquet de rap amb patates i cloïsses de Carril	30,00
Gambes a la sal	39,00
Escamarlans del Mediterrani	S/M
Llagostins de Sant Carles	S/M
Turbot salvatge a la graella	33,00
Filet de tonyina ,coulis de tomàquet dolç	32,00

CARNS

Cabrit al forn amb cebetes de Figueres	33,00
Tripes de Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	18,00
Galtes de vedella a l'antiga amb puré de patata	19,00
Tagliatta de bou a les herbes mediterrànies	25,00
Steack Tàrtar d' Angus, patates fregides	26,00
Fricandó amb carreretes	18,00
Entrecôte de Nebraska a la graella	40,00

POSTRES

Mousse de iogurt amb fruits vermells	8,00
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	12,50
Tòfones de xocolata (70%)	6,00
Clafoutis de cireres amb gelat de romaní	9,00
Mil fulls amb crema i fruits vermells	7,00