

APERITIUS

Coca de Mossèn Cinto amb tomàquet (ració) , 4,00
Sardina en escabetx (unitat), 3,00
Croqueta de pollastre rostit (unitat) , 3,00
Filet d'anxova del Cantàbric (unitat) , 2,60
Encenalls de pernil de Jabugo * , 18,00
Flor de carbassó i burrata en tempura, 4,00
Selecció de pans artesans, 2,20

ENTRANTS

Raviolis de llagostins, infusió de crustacis	22,00
Gaspaxo amb fruits del mar	18,00
Carpaccio de tonyina de "Balfegó", amb fulles de mar	32,00 *
Tàrtar de gambes de Roses (extra caviar +15€)	30,00
Bloc de foie gras amb figues	24,00 *
Caneló tradicional trufat (Unitat)	7,00
Cep en Papillot	26,00
Assortit de bolets amb botifarra esparracada	18,00
Amanida de tomàquet Rosa amb ventresca de bonítol	15,00
Esqueixada de bacallà	16,00

PEIXOS i MARISCS

Suquet de rap amb patates i cloïsses	30,00
Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	32,00 *
Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	32,00
Espardenyes de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 30,00 €)	50,00
Escamarlans del Mediterrani a la planxa (Preu per Unitat)	S/Mercat
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau	20,00
Gambes de Roses a la sal grossa	35,00

CARNS

Tagliatta de bou a les herbes mediterrànies	28,00
Filet de bou a la graella	28,00*
Entrecôte de Nebraska a la graella	40,00
Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes	16,50 *
Cabrit al forn amb cebetes de Figueres	33,00
Tripes de vedella Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	17,00 *
Steack Tàrtar d' Angus	28,00
"Riss de Veau" i mil fulls de patata trufada	25,00
Galta de vedella guisada a l'antiga amb puré de patata	19,00

POSTRES

Babà al rom i núvol de nata	9,00
Figues a la crema	7,00
Coulant de xocolata	10,00
"Torrija" amb gelat de romaní	9,00
Mousse de iogurt, coulis de fruits vermells	7,00
Tòfones de xocolata	6,00
Assortit de formatges artesans	16,00

(10% i.v.a. inclòs)

*Les 1/2 racions en degustació tindrán 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.

APERITIVOS

Coca del Mossèn Cinto con tomate (ración) ,	4,00
Sardina en escabeche (unidad) ,	3,00
Croqueta de pollo rustido (unidad) ,	3,00
Filete de anchoa del Cantábrico (unidad) ,	2,60
Virutas de jamón de Jabugo,	18,00
Flor de calabacín y burrata en tempura,	4,00
Selección de panes artesanos,	2,20

ENTRANTES

Raviolis de langostinos, infusión de crustaceos	22,00
Gazpacho con frutos de mar	18,00
Carpaccio de atún de "Balfegó", con hojas de mar	32,00 *
Tartar de gambas de Roses (extra caviar +15€)	30,00
Bloc de foie gras con higos	24,00 *
Canelón tradicional trufado (Unidad)	7,00
Hongo en papillote	26,00
Variado de setas con butifarra esparracada	18,00
Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito	15,00
"Esqueixada" de bacalao	16,00

PESCADOS y MARISCOS

"Suquet" de rape con patatas y almejas	30,00
Rodaballo estilo Santurce con patatas "Primor"	32,00 *
Solomillo de atún "Balfegó", coulis de tomate dulce	32,00
Espardenas de Blanes a la plancha o romana (1/2 ración = 30,00 €)	50,00
Cigalas del Mediterráneo a la plancha (Precio por Unidad)	S/Mercado
Morro de bacalao a la llauna con judías de Sta. Pau	20,00
Gambas de Roses a la sal gorda	35,00

CARNES

Tagliatta de buey a las hierbas mediterráneas	28,00
Solomillo de buey a la parrilla	28,00 *
Entrecôte de Nebraska a la parrilla	40,00
Sesos de corderito "beurre noire" con alcaparras	16,50 *
Cabritillo al horno con cebollitas de Figueres	33,00
Los suculentos callos de Ca l'Isidre con chorizo y garbanzos	17,00 *
Steack Tartare de Angus	25,00
Carrillera de ternera guisada a la antigua con puré de patata	19,00

POSTRES

Babá al ron y nube de nata	9,00
Higos a la crema	7,00
Coulant de chocolate	10,00
Torrija con helado de romero	9,00
Mousse de yogurt, coulis de frutos rojos	7,00
Trufas de chocolate	6,00
Surtido de quesos artesanos	16,00

(10% i.v.a. incluido)

* Las 1/2 raciones en degustación tendrán un incremento del 20% del valor de P.V.P.

* Nuestro horario de comedor es de 13'30 h a 17'30 h en los almuerzos y de 20'30 h a 00'30 h en las cenas, gracias por su comprensión.

* Rogamos nos indique si padece alguna alergia para ofrecerle el asesoramiento gastronómico adecuado.