

## ENTRANTS

Múrcoles a la crema de foie	28,00
Caneló tradicional al graten (Unitat)	7,00
Bloc de foie gras, dàtils i "lemon curd"	22,00 *
Pèsols "Floreta" a la francesa	21,00
Favetes Baby saltejades amb calamarcets	18,00
Salmó marinat "Grawlax"	18,00
Galtres de lluç a l'andalusa amb maionesa de llima	16,00
Cor d'escarxofa, Tupinambour, "Riss de Veau" i tòfona negra (Peça)	12,00
Espàrrecs blancs de Gavà, múrgoles i holandesa fumada	21,00
"Pochas" tendres amb morro i orella	15,00

## PEIXOS I MARISCS

Suquet de rap amb patates	30,00
Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	30,00
Tonyina de l'Ametlla, en Carpaccio o a la graella amb coulis de tomàquet dolç	32,00
Escamarlanets amb ceba al vi blanc	22,00
Escamarlans del Mediterrani a la planxa "King Size" (Preu per Unitat)	S/Mercat
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau	22,00
Gambes de Vilanova a la sal	36,00
Espardenyes de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 30,00€)	55,00

## CARNS

Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes	17,00 *
Entrecôte de Nebraska a la graella	35,00
Espatlleta de cabrit al forn amb cebetes de Figueres	33,00
Tripes de vedella Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	18,00 *
Steack Tàrtar d' Angus, mantega fumada	26,00
Tagliatta de bou "Angus" i tòfona negra	30,00
Caneló de cua de bou amb múrgoles	26,00

## POSTRES

Louis XV, de xocolata amarg	8,00
"Torrija" caramelitzada amb gelat de romaní	8,00
Flam al caramel, núvol de nata	7,00
Coulant de xocolata	10,00
Mousse de iogurt amb coulis de gerds	7,00
Assortit de formatges artesans	16,00

Selecció de pans artesans, 2,20

El nostre horari de menjador es de 13'00h a 16'30h, de Dijous a Dilluns, agraïm la seva comprensió.

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