

## ENTRANTS

- Bloc de foie gras, dàtils i Lemón curd 22,00€
- Albergínia fumada i cansalada ibérica 17,00€
- Rovelló Botó del país amb botifarra 24,00€
- Tartar de gambes i caviar 48,00€
- Amanida de tomàquet Rosa i ventresca de bonítol 16,00€
- Cep en Papillot 31,00€
- Assortit de bolets amb botifarra esparracada 20,00€
- Esqueixada de bacallà a l'oli verge 19,00€

## PEIXOS

- Suquet de rap negre amb patates 30,00€
- Escamarlans de platja (King Size) S/M€
- Turbot salvatge a l'estil Santurce 33,00€
- Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 24,00€
- Gambes de Vilanova a la sal 36,00€
- Tartar d'Orada "Casa Gatell" 30,00€
- Espardenyes de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 30,00€) 55,00€
- Tonyina de l'Ametlla a la brasa, coulis de tomàquet dolç 32,00€

## CARNS

- Espatleta de cabrit al forn amb cebetes de Figueres 36,00€
- Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes 18,00€
- Tagliatta de bou Angus a les herbes mediterrànies, escalivada a la brasa 28,00€
- "Ragout" de mandonguilles amb albergínies 19,00€
- Steack tartar, patates fregides i mantega fumada 26,00€
- Entrecôte de Nebraska a la graella, patates fregides i "piparras" 42,00€
- Tripes de vedella Ca l'Isidre 19,00€

## POSTRES

- Figues a la crema de Chinchón 7,00€
- Coulant de xocolata i el seu gelat 12,00€
- Mousse de iogurt i coulis de gerds 7,00€
- Gelat de coco i toffee 8,00€
- Lemón pie 7,00€

Pans Artesanals 1,00€ (unitat)