

PER PICAR	
Embotit de Llania (ració)	7,00
Anxova del Cantàbric (unitat)	5,20
Croqueta de pernil d'aglà (unitat)	3,00

ENTRANTS	
Truita oberta de carreretes, moixerons i pinyó	19,00
Espàrrec "King Size" amb caviar	32,00
Caneló tradicional al graten (Unitat)	7,00
Tartar de gamba vermella, maionesa de planctón	29,00
Carpaccio de tonyina de l'Ametlla	32,00
Cep en Papillot	29,00
Múrgoles a la crema de foie	27,00
Ou fregit amb xanguet a l'andalusa	19,00
"Green" gaspatxo	17,00

PEIXOS i MARISCS	
Llamàntol del País en escabetx (1/2 unitat)	30,00
Escamarlà de platja (unitat)	18,00
Popets saltejats	38,00
Morro de bacallà confitat amb múrgoles i espàrrecs	26,00
Tonyina de l'ametlla a la brasa, coulis de tomàquet dolç	33,00
Turbot salvatge a l'estil Santurce amb verduretes	35,00
Suquet d'escòrpora amb patates	27,00
Gambes de Roses a la sal (Unitat)	7,00
Tartar d'Orada "Casa Gatell"	34,00

CARNS	
Espatlleta de cabrit al forn amb cebetes de Figueres	36,00
Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes	18,00
Steack Tartar d'"Angus"	26,00
Tripes de vedella Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	20,00
Filet de bou, escalivada a la brasa	30,00
Peu de porc farcit de fetge d'ànec i botifarra	24,00
Cua de bou estofada a l'antiga	24,00

POSTRES	
Coulant de xocolata	12,00
"Torrija" caramelitzada amb gelat de romani	9,00
"Lemon Pie"	8,00
"Clafoutis" de cireres, gelat de festuc	10,00
Mousse de xocolata, gelat de caramel salat	7,00
Gelat de llet de coco amb "Toffee"	8,00
Assortit de formatges artesans	18,00

Selecció de pans artesans, 1,00

El nostre horari de menjador es de 13'00h a 17,00h, de Dimarts a Diumenge, i de 20'30h a 24h, Divendres i Dissabte a les nits, agraim la seva comprensió.

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