

PER PICAR

Coca de "Folgueroles" amb tomàquet (ració de 4 talls)	5,00 €
Anxova del Cantàbric	5,50 €
Croqueta de pernil d'aglà	3,00 €
Figues "Coll de Dama" amb sobrassada	4,00 €
Sardina en escabetx	3,50 €
Virutes de pernil d'aglà	21,00 €

ENTRANTS

Rovellons de Botó amb botifarra esparracada	25,00 €
Ous de Reig saltejats al Xerès	22,00 €
Carbassa "violí" rostida, sardina marinada y "stracciatella"	16,00 €
Amanida de tomàquets, ventresca de bonítol a l'oli verge	16,00 €
Carpaccio de tonyina "Balfegó"	32,00 €
Bloc de foie gras amb figues	22,00 €
Rossinyols amb ou "Poché" i pernil d'aglà	21,00 €
Cep en "Papillote"	26,00 €
Canelons tradicionals al graten (1 peça a 7,00 €)	18,00 €
Assortit de bolets amb botifarra	19,00 €

PEIX I MARISC

Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	32,00 €
Tartar de d'orada "Casa Gatell"	31,00 €
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau	26,00 €
Turbot salvatge a l'estil Santurce amb verdures	35,00 €
Gamba de Roses a la sal (Unitat)	12,00 €
Calamarcets saltejats amb ou "ferrat"	19,00 €
Escamarlà a la graella (Unitat)	16,50 €
Galtes de ratjada "beurre noire" amb sàlvia i llima	19,00 €
Suquet de rap "Costa Brava" amb patates	32,00 €
Espardenyes de Blanes	66,00 €

CARNS

Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes	18,00 €
Tripes de vedella Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	19,00 €
Steack Tartar "Angus"	26,00 €
Tagliatta a les herbes mediterrànies	29,00 €
Espatleta de cabrit al forn amb cebetes de Figueres	36,00 €
Entrecôte de Nebraska amb pebrots del "piquillo" i patates	48,00 €
Carrée de xai, cremós de remolatxa i "celery"	28,00 €
Peus de porc farcits de fetge d'ànec i botifarra	23,00 €

POSTRES

"Coulant" de xocolata	12,00 €
"Torrija" caramelitzada amb gelat de vainilla	9,00 €
"Lemon Pie"	8,00 €
Figues a la crema "Ramón Cabau" amb gelat de M ^a Lluisa	7,50 €
Flam de vainilla, núvol de nata	7,00 €
Mil fulls de crema de vainilla i maduixes	11,00 €
Assortit de formatges artesans de llet crua	17,00 €

Selecció de pans artesans 1,00 €

Les ½ racions tenen un increment del 20%.

10% i.v.a. inclòs.

El nostre horari de cuina es de Dimarts a Diumenge, de 13'30h a 15'30h als dinars i de Dijous a Dissabte, de 20'30h a 22'30h als sopars. El menjador romandrà obert fins les 17h als dinars i les 24h als sopars. Agraïm la seva comprensió.

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