

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 € |
| Sardina en escabetx | 3,50 € |
| Flor de carbassó farcida de sobrasada i "burrata" en tempura | 5,00 € |

ENTRANTS

| | |
|--|-----------------|
| Rovellons "Botó", de Pí amb botifarra | 23,00 € |
| Cremós de coliflor, ou "Poché" i caviar o sardina fumada | 27,00 / 17,00 € |
| Assortit de bolets amb botifarra esparracada | 23,00 € |
| Raviolis de fetge d'ànec, caputxí de ceps | 21,00 € |
| Lenties estofades amb pernil i xoriço | 14,00 € |
| Carpaccio de tonyina "Blafegó" | 33,00 € |
| Canelons tradicionals al graten (1 peça) | 7,00 € |
| Ceps, figues i pernil ibèric | 22,00 € |
| Salmó marinat "Grawlax" | 19,00 € |

PEIX I MARISC

| | |
|---|---------|
| Suquet d'escorпора estil Costa Brava | 29,00 € |
| Morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Sta. Pau | 26,00 € |
| Turbot salvatge a l'estil Santurce amb verduretes | 35,00 € |
| Gamba de Roses a la sal (Unitat) | 12,00 € |
| Calamarcets saltejats amb ou "ferrat" | 19,00 € |
| Galtes de ratjada "beurre noire" amb sàlvia i llima | 19,00 € |
| Tartar de d'orada "Casa Gatell" | 31,00 € |
| Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç | 33,00 € |

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 | 38,00 € |
| Entrecôte de Nebraska amb pebrots del "piquillo" i patates | 55,00 € |
| Melós de vedella a l'antiga, puré a l'oli verge | 22,00 € |
| "Ragout" de mandonguilles amb bolets | 19,00 € |

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 Lluïsa | 7,50 € |
| Flam Parisien amb gerds | 9,00 € |
| "Cheesecake" | 9,00 € |
| Trifàsic d'ous amb xocolata i sabayón de rom | 7,00 € |
| 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.