ROM

Per començar

Bunyols de bacallà, mel de pi, pinyons 2,80€/unitat

Calamars “a la Romana” 16,50€ ració 8,50€ 1/2 ració

Anxoves artesanals de Roses, brioix, mantega fumada 12€

Tàrtar de gamba vermella, fóssil de gambeta cristal (2 u.) 15€

Garotes gratinades, moll d’os a la brasa (2 u.) 10,50€

Ostra fregida en panko, salsa tàrtara (1 u.) 7,50€

Llagostí tigre en tempura, salsa cremosa especial (2 u.) 12€

Profiterols de Steak tàrtar, anguila fumada i pil-pil (4 u.) 18€

Entrants

Peus de porc guisats “sense feina”, gamba blanca 24€

Ou poché, crema de foie, carxofa 25€

Vieires, fonoll i xocolata blanca 28€

Tàrtar de tonyina “Balfegó”, mango, alvocat, menta 28€

Mandonguilles de calamar, careta de vedella, sepionets 25,50€

Arròs sec de llamàntol, allioli de safrà 35€

Arrossos

mínim 2 persones (preu per persona)

Arròs “Senyoret” 28,60€

Arròs sec de Gambes 28€

Arròs mariner amb escamarlans, gamba, musclos i sépia 28,60€

ROM

Peixos

Rom al Forn, patates a “lo pobre”, suc del seu rostit 29,50€

Rap, ragú d’espàrrecs i bolets, gamba vermella 35€

Suprema de lluç de palangre, confitada en salsa de cava, verduretes 28€

Carns

Filet de vaca, salsa de vi negre, foie poêle, parmentier 37€

Cua de bou, guisada i desossada, carbassa i porros al Pedro Ximénez 28€

Espatlla de cabrit llargament rostida, xirivia, festuc 32€

MENÚ DEL XEF

Caldo d’escudella – Rillete de carn d’olla – Brandada amb la seva crosta

Tàrtar de gamba vermella, fóssil de gambeta cristal

Garoina gratinada, moll de l’ós

Vieira, fonoll i xocolata blanca

Mandonguilla de calamar, careta de vedella, sepioneta

Arròs sec de llamàntol, alioli de safrà

Rap, ragú d’espàrrecs i bolets, gamba vermella

Espatlla de cabrit rostida, xirivia, festuc

Llima, farigola en sorbet

Vainilla en textures

Petit Fours

90€

(servei a taula completa, 13.00-14:45, 19 :45-21 :45)

*Es poden afegir els següents acompanyants:

Patates fregides 4,50€, Puré de patata 4,50€, verdures 8,50€, Pa amb tomàquet & oli de Pau 4,50€, amanida verda 7,50€

**Pa de massa mare i cobert 2€ per persona.