

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, fòssil 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

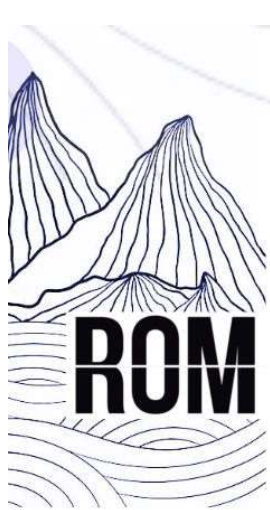
- Peus de porc guisats “sense feina”, gamba blanca 24€
- Albergínia escalivada, verat marinat i brou de fonoll 22€
- Vieires, crema de foie i porro 30€
- Tàrtar de tonyina “Balfegó”, mango, alvocat, menta 28€
- Mandonguilles de calamar, careta de vedella, sepionets 25,50€
- Arròs sec de llamàntol, allioli 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€





Peixos

Turbot, suc rostit de les seves espines i patates al forn 29,50€

Rap, tinta de calamar i essència de suquet 35€

Llobarro, salsa bearnesa i bolets enoki 32€

Carns

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

Magret d'ànec, salsa especiada i pastís de pastanaga 28€

Espatlla de cabrit llargament rostida, xirivia i festuc 32€

MENÚ DEL XEF

Consomé vegetal - Tomàquet i alfàbrega - Brandada i all rostit

Tàrtar de gamba vermella, fòssil de gambeta cristal

Garoina gratinada, moll de l'ós

Bonítol i verat

Ventresca de tonyina Bluefin Balfegó, brou de pernil ibèric

Vieira, crema de foie i porro

Mandonguilla de calamar, careta de vedella, sepioneta

Arròs sec de llamàntol, alioli de safrà

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.

