



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

Tàrtar de gamba vermella, fòssil de gamba cristall (2 u.) 15

Garotes gratinades, moll de l'os (2 u.) 10,50

Ostra tèbia, beurre blanc de riesling, raïm i pera (1 u.) 9,50

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

Mini lobster roll, llamàntol, brioix artesà (2 u.) 28

Peu de porc «sense feina», gamba blanca 24

Gargouillou de verdures, herbes i flors de tardor 24

Vieires, crema de foie, porro 30

Steak tàrtar tallat a ganivet, suc de vedella amb bolets 28

Éclair de cua de bou, llet fumada 21

Cocotxes de lluç a la romana, el seu pil-pil 22

Rovellons, rovell curat, cansalada 30

PRINCIPALS

Turbot, suc del rostit de les seves espines, patates a lo pobre 29,50

Rap, llamàntol, crema dels seus coralls 42

Gall de Sant Pere a la donostiarra, patata al forn 35

Filet de vaca, salsa de vi negre, foie a la planxa, parmentier 37

Espatlla de cabrit rostida lentament, xirivia, festuc 32

ARROSSOS

mínim 2 persones (preu per persona)

Arròs del senyoret 29,60

Arròs sec de gambes de Roses 31,80

Arròs d'escamarlans i espardenyes 36,20

*Es poden afegir els acompanyaments següents:

Patates fregides 4,50, puré de patata 4,50, verdures 8,50, pa amb tomàquet i oli de Pau 4,50, amanida verda 7,50

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





MENÚ DEL XEF /tardor 2026/

Sopa de ceba – Tomàquet i alfàbrega – Brandada amb all rostit

Tàrtar de gamba vermella, fòssil de gamba cristall

Garota gratinada, moll de l'os

Ostra tèbia, beurre blanc de riesling, raïm i pera

Profiterol de cua de bou

Gargouillou de verdures, herbes i flors de tardor

Vieira, crema de foie, porro

Espardenya, lletons de vedella, tripa de bacallà

Espatlla de cabrit rostida lentament, xirivia, festuc

Llima, farigola en sorbet

Vainilla en textures

Petit fours

90

CUINA DE BOLETS DE TEMPORADA

(del 20 d'Octubre al 22 de Novembre de 2026)

Sopa de ceba – Tomàquet i alfàbrega – Brandada amb all rostit

Consomé de bolets amb la seva broqueta

Camagroc i gamba vermella de Roses

Rovellons, rovell curat i cansalada

Llobarro en papillote, rossinyols i tòfona de tardor

Filet de vaca, ceps i salsa perigordina

Flam cremós, gelat de bolets i pinyons garrapinyats

Petit fours

80

Servei per a tota la taula 13:00-14:45 19:45-21:45

