

## Entrants

---

1/2

Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	13,20	20,50
Mi-cuít de foie gras amb compota de mango i figa	9,50	16,00
Pop a la Gallega amb parmentier de patata	8,60	14,20
Carpaccio de tonyina al mirin, cibulet i pebre rosa	9,80	15,40
Croquetes de rap i gambes	9,80	14,50
Bunyols de bacallà	7,50	13,00
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	8,50	13,80
Sopa de ceba		10,40
Amanida de llamàntol amb el seu oli		22,50
Amanida d'hivern (formatge de cabra, codony i carbassa)		10,90

## Arrossos

---

Arròs sec de parmesà i ceps amb fetge fresc d'ànec		20,50
Paella de peix i marisc		22,50
Arròs de bacallà, ceps i verdures		20,50
Arròs d'espardenyes		32,40

## Peixos

---

Bacallà rostit amb patates i tomata		17,90
Orada a la sal amb verdures grillée		23,40
Gambes de la Costa Brava a la planxa		29,80
Peix de mercat al forn amb patata i ceba de Figueres		23,50
Rap, víeïra i llagostins a la crema de múrgoles		26,50
Víeïres amb fetge d'ànec, xíps de carxofa i reducció de Porto		25,80

## Carns

---

Magret d'ànec amb salsa de Mòdena i confitura de taronja		14,80
Escalopins de fetge d'ànec sobre carpaccio de figa amb reducció d'Oporto		20,80
Entrecot de vedella de Girona a la pedra		21,50
Filet de vedella amb fetge d'ànec i salsa a la mística		26,95
Terrina de "coxinillo" amb poma al Brandy		19,50
Filet d'ibèric als cinc pebres		18,80
Cabrít cuít lentament i desossat amb puré de carrota al romani		22,50
Rable de llebre a la crema		20,80
Steak tartar		24,50