

Entrants	<hr/>	
	1/2	
Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	14,20	23,20
Mí-cuít de foie gras amb compota de mango i figa	11,40	18,50
Pop a la Gallega amb parmentier de patata	10,50	16,50
Carpaccio de tonyina al mirin, cibulet i pebre rosa	10,50	17,40
Croquetes de rap i gambes	10,50	15,50
Bunyols de bacallà	9,80	14,20
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	11,50	16,80
Xípirons a l'andalusa	12,50	18,50
Amanida de llamàntol amb el seu oli		29,50
Amanida de formatge de cabra amb pesto		15,50
Gaspaxo		11,90

Arrossos

Arròs sec de parmesà i ceps amb fetge fresc d'ànec		24,50
Paella de peix i marisc		24,50
Arròs de bacallà, ceps i verdures		23,80
Arròs d'espardenyes		33,40
Fideuada amb sèpia i gambes		22,80

Peixos

Bacallà rostít amb patates, salsa de tomata i all i julivert		22,80
Orada a la sal amb verdures grillée		25,80
Gambes de la Costa Brava a la planxa		38,80
Peix de mercat al forn amb patata i ceba de Figueres		26,80
Rap, vieira i llagostins a la crema de ceps		28,80
Vieires amb fetge d'ànec, trompetes de la mort i reducció de Porto		26,80

Carns

Magret d'ànec amb salsa de Mòdena i confitura de taronja		17,40
Escalopins de fetge d'ànec a la reducció de garnatxa, amb poma		22,80
Entrecot de vedella de Girona amb verdures grillé		24,80
Filet de vedella amb fetge fresc d'ànec i salsa a la mistela		29,50
Terrina de "coxínillo" amb poma confitada		21,60
Filet de porc ibèric als cinc pebres		25,20
Cabrít cuít lentament i desossat		26,60
Steak tartar		26,50

Plat de formatges Km. 0 de la comarca		16,80
---------------------------------------	--	-------