

Entrantes	1/2	
Paletilla de Quijuelo con pan tostado con tomate	15,20	24,20
Mi-cuít de foie-gras con compota de manzana e higo	12,40	19,50
Pulpo a la Gallega con parmentier de patata	11,50	17,50
Carpaccio de atún al Mirín, cebollino y pimienta rosa	11,50	18,40
Croquetas de rape y gambas	11,50	16,50
Buñuelos de bacalao	10,80	15,20
Calamares a la romana con salsa tártara	12,50	17,80
Chípirones a la andaluza	13,50	19,50
Ensalada de bogavante		30,50
Ensalada de queso de cabra con pesto		16,50
Gazpacho		12,90
Arroces		
Arroz seco de parmesano y ceps con hígado fresco de pato		25,50
Paella de pescado y marisco		25,50
Arroz de bacalao, ceps y verduras		24,80
Arroz de cohombros		34,40
Fideuá con sepia y gambas		23,80
Pescado		
Bacalao asado con patatas y tomate		22,80
Dorada a la sal con verduras grillé		26,80
Gambas de la Costa Brava a la plancha		39,80
Pescado de mercado al horno con patata y cebolla de Figueres		27,80
Rape, vieira y langostinos a la crema de ceps		29,80
Vieiras con hígado de pato, trompetas de la muerte y Oporto		27,80
Carne		
Magret de pato con salsa de Módena y confitura de naranja		18,40
Escalopines de hígado de pato a la reducción de garnacha, con manzana		23,80
Entrecot de ternera Angus de Gerona con verdura grillé		28,50
Solomillo de ternera con hígado de pato y salsa a la mistela		30,50
Terrina de cochínillo con manzana confitada		22,60
Solomillo de cerdo ibérico a las cinco pimientas		26,20
Cabríto de lenta cocción, deshuesado con puré de zanahoria al romero		27,60
Steak tartar de buey		27,50
Plato de quesos KM 0. De la comarca		17,80