

Entrants	1/2	
Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	14,20	23,20
Mí-cuít de foie gras amb compota de poma i figa	10,50	18,50
Pop a la Gallega amb parmentier de patata	9,80	16,50
Carpaccio de tonyina al mirin, cibulet i pebre rosa	9,80	16,40
Croquetes de rap i gambes	9,80	15,50
Bunyols de bacallà	8,80	14,20
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	10,50	16,80
Xípirons	11,50	18,50
Sopa de ceba		12,80
Amanida de llamàntol amb el seu oli		29,50
Amanida de formatge de cabra, codony i carbassa		15,50
Múrgoles a la crema		23,80

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, camagroc 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	24,80
Filet de vedella amb fetge fresc d'ànec i salsa a la mistela	29,50
Terrina de "coxinillo" amb poma confitada	21,60
Filet de porc ibèric als cinc pebres	25,20
Cabrit cuít lentament i desossat amb puré de carrota al romaní	26,60
Steak tartar	26,50
Terrina de llebre a la Royal	24,80
Plat de formatges Km. 0 de la comarca	15,80