

Entrants	<hr/>	
	1/2	
Espatlla de Guíjuelo amb pa torrat amb tomata	15,20	24,20
Mí-cuít de foie gras amb compota de poma i figa	12,50	19,50
Pop a la Gallega amb parmentier de patata	11,50	18,50
Carpaccio de tonyina al mirin, cibulet i pebre rosa	11,50	18,40
Croquetes de rap i gambes	11,50	16,50
Bunyols de bacallà	10,80	15,20
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	12,50	17,80
Xipirons	13,50	19,50
Sopa de ceba		12,80
Amanida de llamàntol amb el seu oli		30,50
Amanida d'hivern (formatge de cabra, codony i carbassa)		16,50
Macarrons picants a la Matricciana		14,80

Arrossos

Arròs sec de parmesà i ceps amb fetge fresc d'ànec		25,50
Paella de peix i marisc		25,50
Arròs de bacallà, ceps i verdures		24,80
Arròs d'espardenyes		34,40
Fideuada amb sèpia i gambes		24,80

Peixos

Bacallà rostit amb patates, salsa de tomata i all i julivert		23,80
Orada a la sal amb verdures grillée		27,80
Gambes de la Costa Brava a la planxa		39,80
Peix de mercat al forn amb patata i ceba de Figueres		27,80
Rap, vieira i llagostins a la crema de ceps		29,80
Vieires amb fetge d'ànec, camagroc i reducció de Porto		27,80

Carns

Magret d'ànec amb salsa de Mòdena i confitura de taronja		18,40
Escalopins de fetge d'ànec a la reducció de garnatxa, amb poma		23,80
Entrecot de vedella de Girona		28,80
Filet de vedella amb fetge fresc d'ànec i salsa a la mistela		30,50
Terrina de "coxinillo" amb poma confitada		23,60
Filet de porc ibèric als cinc pebres		26,20
Cabrit cuít lentament i desossat amb puré de carrota al romaní		27,60
Steak tartar		27,50
Terrina de llebre a la Royal		23,80
Plat de formatges Km. 0 de la comarca		17,80