

els hi proposem,

la nostra essència...

univers local 75

harmonització de vins 42

crema de carbassa. bou de mar, tel de llet i mandarina

tortell d'ànec. fetge gras, pera i anguila fumada

navalla tèbia. escabetx de perdiu, verdures i envinagrats

truita d'ou de gallina. albergínia, tòfona i ous de truita

bacallà confitat. estofat de cigrons, cansalada i tripes de bacallà

jarret de xai lletó del mas marcè. pèsols, alls i formatge fos d'ovella

cinc formatges gironins. afinats i contrastats

llimona. iogurt d'ovella, préssec i mel

xocolata. plàtan al rom, avellana i llet merengada

a partir dels productes de la terra...

la terra 57

harmonització de vins 28

tortell d'ànec. fetge gras, pera i anguila fumada

bacallà confitat. estofat de cigrons, cansalada i tripes de bacallà

vedella bencriada a la reial. naps, ratafia i ginebró

cinc formatges gironins. afinats i contrastats

crema catalana. fruites vermelles, canyella i moscovado

les nostres arrels i memòria...

noves tradicions 40

harmonització de vins 22

verat tebi. escabetx de perdiu, verdures i envinagrats

bacallà confitat. sopa de pa rústic, fesols del ganxet i tripes de bacallà

peus de porc guisats. botifarra blanca de perol, endívia i nous

recuit d'ovella. poma al forn, regalèssia i espècies

els menús proposats són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 15 h i 22 h
8% d'i.v.a inclòs

a partir d'un gran respecte per la tradició i els productes empordanesos,

entrants

canelons. rostit tradicional de pularda, tòfona i bolets a la crema	24
crema de carbassa. escamarlans, tel de llet i mandarina	20
pop a la brasa. patata cremosa, pebre vermell i tinta	20
tortell d'ànec. fetge gras, pera i anguila fumada	20
filet tàrtar de vedella bencriada. mostassa a l'antiga, ceba i espècies	18
verat tebi. escabetx de perdiu, verdures i envinagrats	18

de la terra

espatlleta de xai lletó del mas marcè. pèsols, alls i formatge fos d'ovella	29
peus de porc guisats. botifarra blanca de perol, espardenyes i endívia	29
vedella bencriada a la reial. naps, ratafia i ginebró	29
colomí rostit i reposat. fruites vermelles, anxoves i cafè	26

de la mar d'amunt

gall de sant pere. suc de les seves espines, carxofes i pell de taronja	32
peix de la llotja de roses. porros tendres, trompetes i romesco	30
serrà imperial. suquet vermell de patates, col de brot i sagí	26
bacallà confitat. estofat de cigrons, cansalada i tripes de bacallà	26

degut a què les postres són artesanes aconsellem que es demanin al principi de l'àpat

del món dolç

llimona. iogurt d'ovella, préssec i mel	10
xocolata. plàtan al rom, avellana i llet merengada	10
crema catalana. fruites vermelles, canyella i moscovado	10
recuit d'ovella. poma al forn, regalèssia i espècies	10
cinc formatges gironins. afinats i contrastats	15

la major part dels productes són ecològics i empordanesos
8% d'i.v.a inclòs