

LLEVANT

tapas

Docena de erizos de mar servidos con butifarra negra y ajos tiernos	14,00	Ramen de <i>escudella barrejada</i>	6,50
Anchoas de l'Escala con pan de coca con tomate (4u)	8,00	Alitas de pollo de payés con crocante de picada	6,50
Paletilla ibérica de bellota (70gr)	12,50	Causa peruana de pulpo a la brasa	10,50
Variado de patés hechos en casa	8,00	Pan bao de vieiras al estilo de Connecticut	7,00
Mejillones al vino blanco	7,50	Caracoles asados al estilo de tía Lourdes (100gr)	9,50
Coquinas con guindilla y ajo (150gr)	7,50	Bacalao a la ampurdanesa	8,00
Calamares rebozados con mayonesa de lima	9,00	Canelones de asado	6,50
Croquetas caseras de jamón y queso (4u)	5,00	Mini turnedó de ternera de Girona	10,50
Chips de alcachofas	12,00	Civet de jabalí	8,50
Ensalada de invierno	6,50		
Ensalada de perdiz en escabeche de cava	7,80	Pan de coca con tomate o pan de Tramuntana	3,00

a la brasa
de carbón vegetal

(30 min)

Parrillada de verduras (600gr)	18,00
Txuletón de ternera de Girona al estilo sidrería (1Kg)	35,00
Magret de pato con salsa de peras (500-600gr)	20,00
Rape con patatas panadera y refrito de ajo (600-800gr)	30,00
Rodaballo con patatas panadera y refrito de ajo (600-800gr)	32,00

en paella
y en cazuela

(30 min · mínimo 2 pax)

Paella marinera	19,00 p.p
Paella de verduras de invierno	16,00 p.p
Fideuá con gambita de Palamós	18,00 p.p
Arroz a la cazuela mar y montaña	19,00 p.p
Fideos de pescado a la cazuela	18,00 p.p

postres

PARA COMPARTIR

Crema catalana con guarnición	5,50
Xuxus de Girona borrachos al ron	6,00
Trufas de chocolate hechas en casa	6,50
Requesón de Fonteta con crujiente de miel y piñones	6,00
Coulant de chocolate (10min)	8,00
Tartaleta de limón y merengue	7,00

HELADOS

BARATTOLINO DE SANDRO DESII (120ML)	6,00
Pistacho esmeralda 🌿🌿	
Vainilla mejicana 🌿🌿	
Aceite virgen extra de oliva, chocolate de Cuzco y flor de sal	
🌿 🌿 🍷	
Frambuesa silvestre	
🌿 🌿 🍷	