







































MAS ROS

ENTRANTS FREDS

-  Amanida de tardor amb moniato, bolets, magrana i codonyat 13.00
Ensalada de otoño con boniato, setas, granada y membrillo
Amanida de formatge fresc, salmó fumat i alvocat 13.00 
Ensalada de queso fresco, salmón ahumado y aguacate
-  Amanida de formatge de cabra tebi amb fruits secs i vinagreta de Mòdena 13.00  
Ensalada de queso de cabra tebio con futos secos y vinagreta de Módena
Amanida cèsar amb pollastre cruixent, bacon i parmesà 13.00  
Ensalada César con pollo crujiente, bacon y parmesano
Anxoves de l'Escala amb coca de vidre amb tomàquet 15.00 
Anchoas de la Escala con pan de cristal con tomate
Pernil ibèric amb coca de vidre amb tomàquet 18.00 
Jamón ibérico con pan de cristal con tomate
  Ració de coca de vidre 3.60 
Ración de pan de cristal
Foie gras mi cuit amb confitura de figues 16.00 
Foie gras mi cuit con mermelada de higos
Escalivada amb anxoves de l'Escala i coca de vidre amb tomàquet 15.00 
Escalivada con anchoas de la Escala y pan de cristal con tomate
Carpaccio de vedella amb parmesà 14.50  
Carpaccio de ternera con parmesano

ENTRANTS CALENTS

- Cargols a la llaua a l'estil del xef (55/60 unitats) 16.90
Caracoles al estilo de nuestro chef (55/60 unidades)
Croquetes de rostit (8 unitats) 9.00   
Croquetas de rustido (8 unidades)
-  Milfulls d'albergínia i crema de formatge 11.50    
Milhojas de berenjena y crema de queso
-   Graellada de verdures amb romesco 12.00 
Parrillada de verduras con romesco
-   Xips de carxofa amb romesco (disponibilitat segons temporada) 9.75 
Chips de alcachofa con romesco (disponibilidad según temporada)
-  Crema de carbassa amb iogurt i pipes de carbassa 9.25  
Crema de calabaza con yogur y pipas de calabaza
-  Trita d'ous de pagès de bolets amb coca de vidre 11.50  
Tortilla de huevos de payés con setas y pan de cristal
  Bolets de temporada saltejats P.S.M
Setas de temporada salteadas

- Sonsos de Palamòs fregits 15.00 
- Sonsos de Palamós fritos
- Calamars a la romana 17.50   
- Calamares a la romana
- Calamars a l'andalusa 17.00  
- Calamares a la andaluza
- Gamba blanca de Palamòs saltejada 14.50 
- Gamba blanca de Palamós salteada
- Navalles a la planxa 14.90 
- Navajas a la plancha
- Coquines amb all i julivert 12.50 
- Coquinas con ajo y perejil
- Zamburinyes naturals al forn 14.50 
- Zamburiñas naturales al horno

ELS ARROSSOS I PASTES

- Paella marinera (mínim 2 persones) 18.50  
- Paella marinera (mínimo 2 personas)
- Arròs de llamàntol (mínim 2 persones) 21.00 
- Arroz de bogavante (mínimo 2 personas)
- Arròs a la cassola mixte (mínim 2 persones) 18.00 
- Arroz a la cazuela mixto (mínimo 2 personas)
- Arròs sec de salsitxes i calamar (mínim 2 persones) 16.00 
- Arroz seco de salchichas y calamar (mínimo 2 personas)
-   Arròs melós de verdures 15.50
- Arroz meloso de verduras
- Fideuà amb sípia i allioli (mínim 2 persones) 15.50  
- Fideuá con sepia y alioli (mínimo 2 personas)
-  Risotto de bolets i parmesà 12.50 
- Risotto de setas y parmesano
-  Rigattoni trufats amb parmesà 13.50   
- Rigattoni trufados con parmesano
-   Raviolis de tomàquets confitats, feta i pesto vegà 12.50 
- Raviolis de tomates confitados, feta y pesto vegano

DEL MAR, EL PEIX

Tàrtar de tonyina amb alvocat 15.00 

Tartar de atún con aguacate

Tronc de lluç a la planxa o a la Donostiarra 17.50

Tronco de merluza a la plancha o a la Donostiarra

Rapet de peça al forn amb patates, ceba i tomàquet 19.90


Rape de pieza al horno con patatas, cebolla y tomate

Calamars a la planxa amb all i julivert 17.00

Calamares a la plancha con ajo y perejil

Tall de turbot a la planxa o a la Donostiarra 19.90

Rodaballo a la plancha o a la Donostiarra

Bacallà a la musselina d'all o amb samfaina 17.50 

Bacalao a la muselina de ajo o con samfaina

LA CARN I LA NOSTRE BRASA

Entrecot de vedella de Girona 20.50

Entrecot de ternera de Gerona

Filet de vedella de Girona 23.50

Filete de ternera de Gerona

Costelles de xai 18.90

Costillas de cordero

Entrama de vedella a la brasa 14.00

Entraña de ternera a la brasa

Botifarra de sal i pebre amb patates fregides 9.90

Botifarra de sal y pimienta con patatas fritas

1/4 de pollastre 9.90

1/4 de pollo

Magret d'ànec a la brasa 18.00

Magret de pato a la brasa

Plumilla ibèrica de gla a la brasa 16.50

Plumilla ibérica de bellota a la brasa

Txuletó d'1 kg de Frisona Catalana de més de 30 dies de maduració 56.00

(Es serveix amb patates fregides, pebrots del padró i amanida)

Chuletón de 1 Kg de Frisona Catalana de más de 30 días de maduración

(Se sirve con patatas fritas, pimientos del padrón y ensalada)

Les nostres carns van acompanyades de patata al forn o patates fregides o verdures saltejades o amanida (escollir guarnició)

Nuestras carnes van acompanyadas de patata al horno o patatas fritas o verduras salteadas o ensalada (escoger guarnición)

Salses disponibles: roquefort o pebre verd

Salsas disponibles: roquefort o pimienta verde

ELS NOSTRES GUISATS... XUP, XUP...

Melós de vedella al vi negre 18.50  




Meloso de ternera al vino tinto

Espatlla de xai rostida al moment 19.50

Espalda de cordero asada al momento

Galta de porc Duroc 10.90 


Carrillera de cerdo Duroc

Pollastre de pagès amb escamarlans 15.00   


Pollo de payés con cigalas

Espatlla de cabrit de llet rostida al forn 25.90

Espalda de cabrito de leche asada al horno

Peus de porc amb cargols 16.00 

Pies de cerdo con caracoles

Platet de sèpia amb rossinyols 16.00  

Platillo de sépia con rebozuelos

PELS PETITS DE LA CASA

Macarrons a la bolonyesa 9.50  



Macarrones a la boloñesa

Canelons casolans 9.00  

Canelones caseros

Lluç a la romana amb patates fregides 10.00  

Merluza a la romana con patatas fritas

Escalopa de pollastre amb patates fregides 9.50  

Escalopa de pollo con patatas fritas

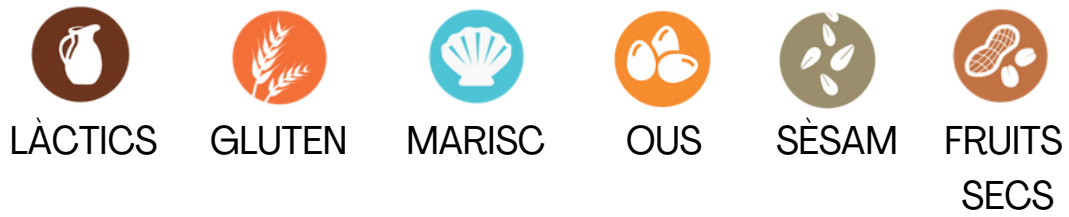
Ous ferrats de pagès amb patates fregides 8.00 

Huevos fritos de payés con patatas fritas

Croquetes de pollastre amb patates fregides 9.50   

Croquetas de pollo con patatas fritas

TAULA D'ALÈRGENS



PLATS VEGANS I VEGETARIANS



PLATS
APTES
VEGANS



PLATS
APTES
VEGETARIANS

Disposem d'opcions vegetarianes i veganes, però podem fer modificacions d'altres plats per tal que siguin aptes.

Preguntar al personal per opcions diàries veganes i vegetarianes.