

## ❧ El Menú Degustación ❧

### **El aperitivo**

Coca de cristal con tomate y butifarra de pies de cerdo

\*\*\*

### **El entrante**

Espárragos blancos del Maresme gratinados con lactonesa de manzana y aguacate

\*\*\*

### **La sopa**

Escudella de galeras, guisantes lágrima del Maresme

\*\*\*

### **El pescado**

Atún rojo Balfegó, chutney de vino y albaricoques secos

\*\*\*

### **La carne**

Mollejas de ternera con colmenillas y royal de foie-gras

\*\*\*

### **El postre**

Sabayón, helado de crema catalana, melindro de calabaza con chocolate blanco, terciopelo de fresa

\*\*\*

precio: 49,00

## ❧ Los Entrantes de Temporada ❧

\*Ensalada con rúcula, mango, queso de oveja ripollesa, piñones tostados, vinagreta de cava 12,75

\*Espárragos blancos del Maresme gratinados con lactonesa de manzana y aguacate 17,50

Mi-cuit de Foie-gras con pan de pasas y nueces con caviar de moscatel 18,40 (11,95 ½)

\*Jamón ibérico de bellota de Guijuelo y pan de cristal con tomate 18,95 (11,95 ½)

\*Carpaccio tibio de pies de cerdo, boletus, gambas, ensalada con su vinagreta 12,20

Crema de pescado de Port-Lligat 9,55

Escudella de galeras, guisantes lágrima del Maresme 10,10

\*Morillas a la crema de foie-gras con su arroz salvaje 18,60

Canelones de la casa con bechamel gratinada 11,45

Croquetas de brandada de bacalao con espinacas a la catalana y su pil pil 12,50

\*Caracoles a la catalana con su punto picante 13,90 (8,95 ½)

\*Almejas a la plancha con ajo y perejil 18,15 (11,80 ½)

Calamares a la romana 11,45 (7,45 ½)

Croquetas de Ca la Teta con guarnición de ensalada y su vinagreta 9,95 (6,50 ½)

## ❧ Los Arroces ❧

(Arroz ecológico Tramuntana variedad Onice de los Aiguamolls)

- \*Paella al estilo Duran 18,30
- \*Paella marinera con langosta 29,35
- Fideuada de pescadores con sepia 16,80

## ❧ Los Pescados ❧

- \*Atún rojo Balfegó, chutney de vino y albaricoques secos 28,50
- \*Filetes de lenguado a la naranja con bombón de langostino 28,20
- Medallones de rape con gambas y almejas al estilo de Cadaqués 25,55
- Bacalao con espinacas a la catalana y su pil pil 25,20
- \*Cigalas abiertas y gratinadas con muselina suave de alioli 21,85
- \*Lubina de lonja preparada a su gusto 29,90

## ❧ Las Carnes ❧

- \*Tordos albardados con tocino, huevo frito de codorniz y patatas paja 18,75
- \*Medallones de solomillo de ternera con salsa a la trufa y foie-gras 24,85
- \*Entrecot Angus Girona flambeado, salsa de ceps, fettuccini 23,65
- Entrecot gratinado con Roquefort, vol-au-vent con parmentier de patata y olivas negras 23,55
- \*Steak Tartar 27,75
- Muslo de pato con peras Divino Dalí 19,05
- Mollejas de ternera con colmenillas y royal de foie-gras 16,50
- \*Espalda de cordero de Sant Climent con patata y cebolla 26,20