

☞ El Menú Degustació ☞

L'aperitiu

Pa de vidre xucat amb tomata i butifarra de peus de porc

L'entrant

Espàrrecs blancs del Maresme gratinats amb lactonesa de poma i alvocat

La sopa

Escudella de galeres, pèsols llàgrima del Maresme

El peix

Tonyina vermella Balfegó, xutney de vi amb abricocs secs

La carn

Lletons de vedella, múrgules i royal de foie-gras

El postre

Sabaió, gelat de crema catalana, melindro cruixent de carbassa, xocolata blanca i vellut de maduixa

preu: 49,00

☞ Els Entrants de Temporada ☞

*Amanida amb rúcula, mango, formatge d'ovella ripollesa, pinyons, vinagreta de cava 12,75

*Espàrrecs blancs del Maresme gratinats amb lactonesa de poma i alvocat 17,50

*Mi-cuit de foie-gras amb pa de panses i nous i caviar de moscatell 18,40 (11,95 ½)

*Pernil ibèric d'aglà de Guijuelo amb pa de vidre amb tomata 18,95 (12,30 ½)

*Carpaccio tebi de peus de porc, saltejat de ceps i gambes, amanida amb vinagreta 12,20

Crema de peix de Port-Lligat 9,55

Escudella de galeres, pèsols llàgrima del Maresme 10,10

Múrgules a la crema de foie-gras amb el seu arròs salvatge 18,60

*Canelons de la casa gratinats amb beixamel 11,45

Croquetes de brandada de bacallà amb espinacs a la catalana i el seu pil pil 12,50

*Cargols a la catalana amb un punt de picant 13,90 (8,95 ½)

*Cloïses a la plaxa amb all i julivert 18,15 (11,80 ½)

Calamars a la romana 11,45 (7,45 ½)

Croquetes de Ca la Teta amb mesclum i vinagreta 9,95 (6,50 ½)

🌀 Els Arrossos 🌀

(Arròs ecològic Tramuntana varietat Onice dels Aiguamolls)

*Paella a l'estil Duran 18,30

*Paella marinera amb llagosta 29,35

Fideuada de pescadors amb sèpia 16,80

🌀 Els Peixos 🌀

*Tonyina vermella Balfegó, xutney de vi amb abricocs secs 28,50

*Filets de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí 28,20

Medallons de rap amb gamba i cloïsses a l'estil de Cadaqués 25,55

Bacallà amb espinacs a la catalana i el seu pil pil 25,20

*Escamarlans oberts i gratinats amb muselina suau d'allioli 21,85

*Llobarro de llotja preparat al seu gust 29,90

🌀 Les Carns 🌀

*Tords albardats amb canssalada, ou fregit de guatlla, patata palla 18,75

*Medallons de filet de vedella amb salsa de trufa i foie-gras 24,85

*Entrecot Angus Girona flamejat amb salsa de ceps, fetuccini 23,65

Entrecot gratinat amb Roquefort, milfulles amb parmentier de patata i olives negres 23,55

*Steak Tàrtar 27,75

Cuixa d'ànec amb peres Diví Dalí 19,05

Lletons de vedella, múrgules i royal de foie-gras 16,50

*Espotlla de xai de Sant Climent rostida a l'antiga amb patata i ceba 26,20