

❧ 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 làgrima 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