

El Menú “Terra de Cuiners”

El aperitivo
Albóndiga con sepia
* * *

El pescado
Filete de lenguado a la naranja con bombón de langostino
* * *

La carne
Pato con peras al Divino Dalí
* * *

El postre
Crepe Suzette
* * *

Incluye Agua de Vilajuiga y copa de vino D.O. Empordà

Precio: 40,00

Los Entrantes de Temporada

*Sopa fría de tomate (mouse de queso de cabra, aceite de albahaca)	10,15
*Tartar de atún Balfegó (guacamole, wasabi, caviar de soja)	16,60
*Pulpo a la gallega (parmentier de patata, pimentón, ensalada)	15,20
*Mi-cuit de Foie-gras (pan de pasas con nueces y caviar de moscatel)	(11,95 ½) 18,40
*Carpaccio de gambas con boletus y aceite de trufa	14,20
*Jamón ibérico de Guijuelo (coca de cristal con tomate)	(12,30 ½) 18,95
Crema de pescado de Port-Lligat (arroz, gamba, mejillón, almeja y rape)	10,55
*Caracoles a la catalana (un punto picantes)	(8,95 ½) 13,90
*Huevo poché (espuma de patata, foie, aceite de trufa)	13,25
Canelones de la casa con bechamel	11,45
*Almejas a la plancha con ajo y perejil	(11,80 ½) 18,15
*Gambas al ajillo	15,35
Calamares a la romana	(7,45 ½) 11,45
Croquetas de Ca la Teta	(6,50 ½) 9,95

Los Arroces

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

Los Pescados

*Vieiras a la catalana (lecho de espinacas y aceite de piñones)	19,90
*Filetes de lenguado a la naranja, bombón de langostino	28,20
Medallones de rape Cadaqués (con gambas y almejas)	25,55
*Cigalas gratinadas con muselina de alioli	21,85
Suquet de pescado con patatas	26,10

Las Carnes

Pato con peras Divino Dalí	17,50
*Medallones de solomillo de ternera, salsa a la trufa y foie-gras	24,85
Entrecot flambeado (salsa de ceps y fetuccini)	23,65
Entrecot gratinado con Roquefort, (vol-au-vent con parmentier de patata y olivas negras)	23,55
Albóndigas con sepia	14,60
*Espalda de cordero de Sant Climent (patata y cebolla al horno)	26,20
Steak Tartar, patatas paja	27,75

El pan en la mesa 1,95

(*) Sin gluten o que pueden prepararse sin gluten