

❧ El Menú Gastronòmic ❧

L'aperitiu

*Garotes del Port de la Selva gratinades amb branques de l'Albera i poma verda

L'entrant

*Carpaccio tebi de gambes i ceps, amb oli de tòfona

La sopa

Sopa de galets amb la seva pilota

El peix

*Vieires sobre llit d'espínacs a la catalana i el seu oli de pinyons

La carn

Platillo empordanès de pollastre amb escamarlans

El postre

Sabayó de moscatell amb gelat de crema catalana y fruites del bosc

preu: 49,00

❧ Els Entrants de Temporada ❧

*Amanida d'escarola, bacalla i tonyina amb xató 12,75

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

*Làmines de carxofes de Vilabertran a la planxa 11,85 (7,40 ½)

Crema de peix de Port-Lligat 9,55

Bunyols de bacallà 12,50 (7,50 ½)

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

*Paella a l'estil Duran 18,30

*Paella marinera amb llagosta 29,35

Fideuada de pescadors amb sèpia 16,80

❧ Els Clàssics de Nadal ❧

- Sopa de galets amb la seva pilota 9,10
*Carpaccio gambes i de ceps amb oli de trufa 12,20
*Mi-cuit de foie-gras amb pa de panses i nous i caviar de moscatell 18,40 (11,95 ½)
Canelons de Ca la Teta gratinats amb beixamel 11,45
*Garotes del Port de la Selva gratinades amb branques de l'Albera i poma verda 13,95
*Cloïses a la plaxa amb all i julivert 18,15 (11,80 ½)
*Vieires sobre llit d'espínacs a la catalana i el seu oli de pinyons 19,90
*Escamarlans oberts i gratinats amb muselina suau d'allioli 21,85
Platillo empordanès de pollastre amb escamarlans 16,85
*Espatlla de xai de Sant Climent rostida a l'antiga amb patata i ceba 26,20
*Garrí a l'estil castellà amb escarola i magrana 23,20

❧ Els Peixos ❧

- *Filets de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí 28,20
Medallons de rap amb gamba i cloïses a l'estil de Cadaqués 25,55
Suquet de peix de la mar d'amunt amb patates 26,10

❧ La Caça ❧

- *Perdiu vermella rostida i flamejada, patata palla 26,45
*Llom de llebre, salsa de fruits vermells, marrons glacé 20,40
*Civet d'espátlla de senglar amb bolets a l'estil tradicional 14,30
*Tords albardats amb canssalada, ou fregit de guatlla, patata palla 18,75
Becada a la Royal 42,50

❧ Les Carns ❧

- *Medallons de filet de vedella amb salsa de trufa i foie-gras 24,85
Entrecot flamejat amb salsa de ceps, fetuccini 23,65
Entrecot gratinat amb Roquefort, milfulles amb parmentier de patata i olives negres 23,55
Steak Tàrtar, patates palla 27,75