

☞ El Menú Gastronòmic ☞

L'aperitiu

Ou poché amb pèsols llàgrima, pernil ibèric, formatge d'ovella ripollesa i oli de tòfona

L'entrant

Espàrrecs blancs del Maresme amb tàrtar de salmó fumat i mussolina d'erçons

La sopa

Escudella de bacallà amb farcellet de col farcit de pilota de carn i brandada

El peix

Filet de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí

La carn

Lletons de vedella amb múrgoles i royal de foie-gras

El postre

Xocolates amb mousse de taronja amarga i sorbet de te Matxa i menta

preu: 49,00

☞ Els Entrants de Temporada ☞

*Amanida de l'hort amb vinagreta de crutiés 11,75

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

*Carpaccio tebi de gambes i ceps amb oli de tòfona 14,20

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

*Espàrrecs blancs del Maresme amb tàrtar de salmó fumat i mussolina d'erçons 17,50

Escudella de bacallà amb farcellet de col farcit de pilota de carn i brandada 9,75

Crema de peix de Port-Lligat (arròs, gamba, musclo, cloïssa, rap) 10,55

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

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

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

*Ou poché amb pèsols llàgrima, pernil ibèric, formatge d'ovella ripollesa i oli de tòfona 13,25

Canelons de Ca la Teta gratinats amb beixamel 11,45

*Cloïsses a la planxa 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 🌀

*Paella a l'estil Duran 18,30

*Paella marinera amb llagosta 29,35

Fideuada de pescadors amb sèpia 16,80

🌀 Els Peixos 🌀

*Vieires sobre llit d'espínacs a la catalana i el seu oli de pinyons 19,90

*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

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

Suquet de peix de la mar d'amunt amb patates 26,10

🌀 Les Carns 🌀

Lletons de vedella amb múrgoles i royal de foie gras 16,50

*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

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

Steak Tàrtar, patates palla 27,75

El pa a taula 1,95

(*) sense gluten o que poden preparar-se sense gluten