

☞ El Menú Gastronòmic ☞

L'aperitiu

Sardines marinades acompanyades amb una mouse de salmorejo

* * *

L'entrant

Carpaccio de ceps i gambes amb amanida i oli de trufa d'estiu

* * *

La sopa

Gaspatxo de melò amb alfàbrega

* * *

El peix

Filets de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí

* * *

La carn

Lletons de vedella amb rossinyols i royal de foie-gras

* * *

El postre

Pa de pessic cruixent de xocolata negra amb xocolata blanca líquida i textures de fruites

preu: 49,00

☞ Els Entrants de Temporada ☞

**Amanida de tomata "cor de bou" amb mongetes verdes fines i burrata 12,75*

**Sardines marinades acompanyades amb una mouse de salmorejo 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 de ceps i gambes amb amanida i oli de trufa d'estiu 12,20*

Crema de peix suau de Port-Lligat 9,55

Gaspatxo de melò amb alfàbrega 10,10

**Canelons tradicionals de la casa amb beixamel gratinada 11,45*

Croquetes de brandada de bacallà amb tartar de tomata 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 una mica d'amanida i vinagreta 9,95 (6,50 ½)

☞ Els Arrossos ☞

(Els nostres arrossos els preparem amb arròs ecològic dels Aiguamolls varietat Onice)

*Paella a l'estil Duran 18,30

*Paella marinera amb llagosta 29,35

Fideuada de pescadors amb sèpia 16,80

☞ Els Peixos ☞

*Suquet de peix de la llotja fet al moment 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

Lluç de palangre a la planxa amb verdures al vapor i oli d'oliva verge 25,20

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

☞ 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 27,75

Lletons de vedella amb rossinyols i royal de foie-gras 16,50

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

Pa 1,95

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