

## ☞ El Menú Gastronòmic ☞

### **L'aperitiu**

*Coca de vidre amb tartar de figues i bombó de formatge fresc*

\* \* \*

### **L'entrant**

*Carpaccio tebi de peus de porc amb saltejat de bolets*

\* \* \*

### **La sopa**

*Crema da carbassa amb ou a baixa temperatura i cloïses amb escabetx*

\* \* \*

### **El peix**

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

\* \* \*

### **La carn**

*Platillo de vedella amb rovellons*

\* \* \*

### **El postre**

*Milfulles de poma caramelitzada i sorbet de poma verda*

*(servit fins les 22.30h)*

*preu: 49,00*

## ☞ Els Entrants de Temporada ☞

*\*Amanida de rovellons marinats i gambeta vermella 12,75*

*\*Terrina d'escorпора amb salsa de creixems 12,50*

*\*Mi-cuit de foie-gras amb pa de panses i nous i caviar de moscatell 18,40*

*\*Pernil ibèric d'aglà de Guijuelo amb pa de vidre amb tomata 18,95*

*\*Carpaccio tebi de peus de porc amb saltejat de bolets 12,20*

*Crema de peix suau de Port-Lligat 9,55*

*Crema de carbassa amb ou a baixa temperatura i cloïses en escabetx 10,10*

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

*Rovellons a la brasa amb all i julivert 15,50*

*\*Cargols a la catalana amb un punt de picant 13,90*

*\*Cloïsses a la planxa amb all i julivert 18,15*

*Calamars a la romana 11,45*

*Croquetes de Ca la Teta amb una mica d'amanida i vinagreta 9,95*

## 🌀 Els Arrossos 🌀

(Arròs ecològic dels Aiguamolls de l'Empordà)

- \*Paella a l'estil de Can 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
- Calamars farcits a l'estil de Ca la Teta 15,70
- \*Escamarlans oberts i gratinats amb muselina suau d'allioli 21,85

## 🌀 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 27,75
- Platillo de vedella amb rovellons 17,50
- \*Espátlla de xai de Sant Climent rostida a l'antiga amb patata i ceba 26,20

El pa a taula 1,95

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