

## ☞ El Menú Gastronómico ☞

### **El aperitivo**

*Sardinas marinadas acompañadas con una mouse de salmorejo*

\* \* \*

### **El entrante**

*Carpaccio de ceps y gambas con ensalada y aceite de trufa de verano*

\* \* \*

### **La sopa**

*Gazpacho de melón con albahaca*

\* \* \*

### **El pescado**

*Filetes de lenguado a la naranja con bombón de langostino*

\* \* \*

### **La carne**

***Mollejas de ternera con rebozuelos y royal de foie-gras***

\* \* \*

### **El postre**

*Bizcocho crujiente de chocolate negro con chocolate blanco líquido y texturas de frutas*

precio: 49,00

## ☞ Los Entrantes de Temporada ☞

\*Ensalada de tomate “corazón de buey” con judías verdes finas y burrata 12,75

\*Sardinas marinadas acompañadas con una mouse de salmorejo 17,50

Mi-cuit de Foie-gras con pan de pasas y nueces y caviar de moscatel 18,40 (11,95 ½)

\*Jamón ibérico de bellota de Guijuelo y pan de cristal con tomate 18,95 (11,95 ½)

\*Carpaccio de ceps y gambas con ensalada y aceite de trufa de verano 12,20

*Crema de pescado suave de Port-Lligat 9,55*

*Gazpacho de melón con albahaca 10,10*

*Canelones tradicionales de la casa con su bechamel gratinada 11,45*

*Croquetas de brandada de bacalao con tartar de tomate y su pil pil 12,50*

\*Caracoles a la catalana con su punto picante 13,90 (8,95 ½)

\*Almejas a la plancha con ajo y perejil 18,15 (11,80 ½)

*Calamares a la romana 11,45 (7,45 ½)*

*Croquetas de Ca la Teta con un poco de ensalada y su vinagreta 9,95 (6,50 ½)*

## ☞ Los Arroces ☞

(Nuestros arroces los preparamos con arroz ecológico de los Aiguamolls de la variedad Onice)

\*Paella al estilo Duran 18,30

\*Paella marinera con langosta 29,35

Fideuada de pescadores con sepia 16,80

## ☞ Los Pescados ☞

\*Suquet de pescado de la lonja hecho al momento 28,50

\*Filetes de lenguado a la naranja con bombón de langostino 28,20

Medallones de rape con gambas y almejas al estilo de Cadaqués 25,55

\*Merluza de palangre a la plancha con verduras al vapor y aceite de oliva virgen  
25,20

\*Cigalas abiertas y gratinadas con muselina suave de alioli 21,85

## ☞ Las Carnes ☞

\*Medallones de solomillo de ternera con salsa a la trufa y foie-gras 24,85

\*Entrecot flambeado, salsa de ceps, fetuccini 23,65

Entrecot gratinado con Roquefort, vol-au-vent con parmentier de patata y olivas  
negras 23,55

\*SteakTartar 27,75

Mollejas de ternera con rebozuelos y royal de foie-gras 16,50

\*Espalda de cordero de Sant Climent con patata y cebolla 26,20

Pan 1,95

(\*) sin gluten o que pueden prepararse sin gluten