

☞ “Menú Gastronòmic” ☞

oOo

l'aperitiu

Croquetes de brandada de bacallà, confitura de tomata, oli d'alfàbrega

oOo

l'entrant

Mi-cuit de foie-gras pa de panses i nous i caviar de moscatell

oOo

la sopa

Crema de calçots, escuma de romesco, butifarra negra, gamba vermella

oOo

el peix

Vieires amb espinacs a la catalana i el seu oli de pinyons

oOo

la carn

Ànec amb peres “Diví Dalí”

oOo

el postre

Mango, galeta i xocolata



preu: 49,00

IVA inclòs

Els Entrants de Temporada

Mi-cuit de foie-gras (pa de panses i nous i caviar de moscatell)	(11,95 1/2)	18,40
*Amanida d'espínacs (formatge fresc, vinagreta de magrana).....		10,15
*Pernil ibèric d'aglà de Guijuelo (coca de vidre amb tomata).....	(12,30 1/2)	18,95
*Carpaccio tebi de gambes (amb ceps i oli de tòfona)		14,20
Canelons de Ca la Teta (beixamel)		11,45
Crema de peix de Port-Lligat (arròs, gamba, musclo, cloïssa, rap)		10,55
Crema de calçots (escuma de romesco, butifarra negra, gamba vermella)		11,20
*Lamines de carxofa planxa		15,20
*Pop a la brasa (parmentier de carbassa, carxofes, pernil ibèric)		18,20
*Cloïsses a la planxa amb all i julivert	(11,80 1/2)	18,15
*Cargols a la catalana (un punt picants)	(8,95 1/2)	13,90
Croquetes de Ca la Teta	(6,50 1/2)	9,95
Croquetes de brandada de bacallà (confitura de tomata, oli d'alfàbrega)		10,50
Calamars a la romana	(7,45 1/2)	11,45

Els Arrossos

*Paella a l'estil Duran.		18,30
*Paella marinera amb llagosta		29,35
Fideuada de pescadors amb sépia		16,80

Els Peixos

*Gamba vermella a la planxa		27,50
*Vieires amb espínacs a la catalana (oli de pinyons).....		19,90
*Escamarlans oberts i gratinats amb mussolina suau d'allioli		21,85
*Filets de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí		28,20
Medallons de rap Cadaqués (amb gamba cloïsses		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'espalla de senglar amb bolets a l'estil tradicional	14,30
*Tords albardats amb cansalada, ou ferrat de guatlla, patata palla	18,75

Les Carns

Ànec amb peres Diví Dalí	17,50
*Medallons de filet de vedella amb salsa de trufa i foie-gras.....	24,85
Entrecot flamejat (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
*Espalla de xai de Sant Climent rostida (patata i ceba al forn)	26,20

El pa a taula 1,95

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