

## ☞ El Menú Gastronòmic ☞

### L'aperitiu

\*Garotes del Port de la Selva gratinades amb branques de l'Albera i poma verda  
\*\*\*

### L'entrant

\*Carpaccio tebi de gambes i ceps, amb oli de tòfona  
\*\*\*

### La sopa

Escudella d'arròs i fideus i la seva pilota de carn  
\*\*\*

### El peix

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

### La carn

Platillo empordanès de pollastre amb escamarlans  
\*\*\*

### El postre

Sabayó de moscatell amb gelat de crema catalana i fruits del bosc  
\*\*\*

preu: 49,00

## ☞ Els Entrants de Temporada ☞

\*Amanida d'escarola, bacallà i tonyina amb xató 12,75

\*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 12,20

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

Escudella d'arròs i fideus i la seva pilota 9,10

Crema de peix de Port-Lligat 9,55

\*Garotes del Port de la Selva gratinades amb branques de l'Albera i poma verda 13,95

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

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

Bunyols de bacallà 12,50 (7,50 ½)

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

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 🌀

- \*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

## 🌀 La Caça 🌀

- \*Perdiu vermella rostida i flamejada, patata palla 26,45
- \*Llom de llebre, salsa de fruits vermells, marrons glacé 20,40
- \*Civet d'espatlla de senglar amb bolets a l'estil tradicional 14,30
- \*Tords albardats amb cansalada, 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
- \*Espatlla de xai de Sant Climent rostida a l'antiga amb patata i ceba 26,20
- Platillo empordanès de pollastre amb escamarlans 16,85
- Steak Tàrtar, patates palla 27,75