

## ☞ 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**

Sopa de galets amb la seva pilota  
\*\*\*

### **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

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

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

Crema de peix de Port-Lligat 9,55

Bunyols de bacallà 12,50 (7,50 ½)

\*Cargols a la catalana amb un punt de picant 13,90 (8,95 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 sépia 16,80

## ❧ Els Clàssics de Nadal ❧

- Sopa de galets amb la seva pilota 9,10  
\*Carpaccio gambes i de ceps amb oli de trufa 12,20  
\*Mi-cuit de foie-gras amb pa de panses i nous i caviar de moscatell 18,40 (11,95 ½)  
Canelons de Ca la Teta gratinats amb beixamel 11,45  
\*Garotes del Port de la Selva gratinades amb branques de l'Albera i poma verda 13,95  
\*Cloïsses a la planxa amb all i julivert 18,15 (11,80 ½)  
\*Vieires sobre llit d'espínacs a la catalana i el seu oli de pinyons 19,90  
\*Escamarlans oberts i gratinats amb mussolina suau d'allioli 21,85  
Platillo empordanès de pollastre amb escamarlans 16,85  
\*Espatlla de xai de Sant Climent rostida a l'antiga amb patata i ceba 26,20  
\*Garrí a l'estil castellà amb escarola i magrana 23,20

## ❧ 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  
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'espátlla 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  
Steak Tàrtar, patates palla 27,75