

---

## Aperitius · *Aperitivos*

---

Croqueta de pollastre rostit (u.) <i>Croqueta de pollo asado (ud.)</i>	2,5
Croqueta de gamba vermella amb vel de cansalada (u.) <i>Croqueta de gamba roja con velo de panceta (ud.)</i>	3,5
Gamba vermella mitjana de Palamós (u.) <i>Gamba roja mediana de Palamós (ud.)</i>	5
Seitons marinats en oli d'oliva i cítrics (5 u.) <i>Boquerones marinados en aceite de oliva y cítricos (5 uds.)</i>	6
Anxoves del Cantàbric “00” (4 u.) <i>Anchoas del Cantábrico “00” (4 uds.)</i>	8
Ostra Guillerdeau nº2 al natural <i>Ostra Guillerdeau nº2 al natural</i>	4,5
Ostra Guillerdeau nº2 a la japonesa <i>Ostra Guillerdeau nº2 a la japonesa</i>	6
Ostra Guillerdeau nº 2 a la Bearnesa i ous de truita <i>Ostra Guillerdeau nº2 a la Bearnesa y huevos de trucha</i>	6
Plat de pernil Ibèric Dehesa al tall amb pa amb tomàquet <i>Plato de jamón Ibérico Dehesa al corte con pan con tomate</i>	21

---

## Platets · *Platillos*

---

Torradeta carasau de cansalada ibèrica, garotes i còdium <i>Tostadita carasau de panceta ibérica, erizo de mar y codium</i>	10
Calamar i foie, ambdós a la brasa Jospè amb crema de blat de moro <i>Calamar y foie, ambos a la brasa Jospè con crema de maíz</i>	18
Briox d'steak tàrtar <i>“Brioche” de steak tartar</i>	18
Vieira a la parmesana <i>Vieira a la parmesana</i>	7
Carpaccio de peus de porc, mongeta del ganxet, oli de bolets i cruixent de ceba <i>Carpaccio de manitas de cerdo, judía de ganxet, aceite de setas y crujiente de cebolla</i>	16
Carxofa amb cansalada, farcida de rovell d'ou i suc de rostit <i>Alcachofa con panceta, rellena de yema de huevo y jugo de asado</i>	9
Tiradito de seriola - Seriola curada amb miso i remolatxa <i>Tiradito de seriola - Seriola curada con miso y remolacha</i>	16

---

## Principals · *Principales*

---

Cua de bou guisada al vi negre <i>Rabo de rabo guisado en vino tinto</i>	22
Caneló d'hivern - pollastre de pagès, crema de ceps i tòfona melanosporum <i>Canelón de invierno - pollo de payés, crema de ceps y trufa melanosporum</i>	21
“Cocotte” de pèsols del Maresme amb tripa de bacallà i botifarra negra <i>“Cocotte” de guisantes del Maresme con tripa de bacalao y botifarra negra</i>	29
Pop a la brasa, encenalls de pernil ibèric i escuma de romesquet <i>Pulpo a la brasa, virutas de jamón ibérico y espuma de “romesquet”</i>	18
Pesca del dia a la brasa (peça sencera) <i>Pesca del día a la brasa (pieza entera)</i>	s/m
Garrinet cruixent amb parmentier i demi-glace <i>Cochinillo crujiente con parmentier y demi-glace</i>	21
Filet de vedella al whisky amb oli de pinyons i verdures de l'hort <i>Solomillo de ternera al whisky con aceite de piñones y verduras del huerto</i>	29
<i>Txuleta</i> de vaca vella amb les seves guarnicions <i>Txuleta de vaca vieja con sus guarniciones</i>	9 /100g
Arròs de txuleta de bou i <i>pimientos cristal</i> (min 2 persones) <i>Arroz de txuleta de buey y pimientos cristal (min 2 personas)</i>	25 /pp
Arròs de gamba vermella de Palamós (min 2 persones) <i>Arroz de gamba roja de Palamós (min 2 personas)</i>	23 /pp
Arròs d'escamarlà XXL (min 2 persones) <i>Arroz de cigala XXL (min 2 personas)</i>	32 /pp

---

## Postres · *Postres*

---

Flam de nata i vainilla <i>Flan de nata y vainilla</i>	7
Mango, coco i menta <i>Mango, coco y menta</i>	8
Xocolata, plàtan i escuma de iogurt <i>Chocolate, plátano y espuma de yogurt</i>	9
El nostre pastís de formatge <i>Nuestro pastel de queso</i>	7
Tartaleta lemon pie - crema de llimona i merengue italià <i>Tartaleta lemon pie - crema de limón i merengue italiano</i>	8
Formatge de la setmana amb confitura <i>Queso de la semana con confitura</i>	8