

---

## Aperitius · Aperitivos

---

Croqueta de pernil de gla 100% Ibèric (u.) <i>Croqueta de jamón de bellota 100% Ibérico (ud.)</i>	3
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 all negre - ajoblanco <i>Ostra Guillerdeau nº 2 ajo negro - ajoblanco</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>	24

---

## Platets · Platicillos

---

Truita estil Sacha de carpaccio de gamba vermella i el suc dels seus caps <i>Tortilla estilo Sacha de carpaccio de gamba roja y el jugo de sus cabezas</i>	21
Calamar i foie, ambdós a la brasa Josper amb crema de blat de moro <i>Calamar y foie, ambos a la brasa Josper con crema de maíz</i>	18
Steak tàrtar amb brioix a la brasa o al plat amb patates <i>soufflé</i> <i>Steak tartar con “brioche” a la brasa o al plato con patatas “soufflé”</i>	21
Vieira a la parmesana <i>Vieira a la parmesana</i>	7
Raviolis de porc Ibèric i crema de gamba <i>Raviolis de cerdo Ibérico y crema de gamba</i>	18
Carpaccio de peus de porc, oli de bolets i cruixent de ceba <i>Carpaccio de manitas de cerdo, aceite de setas y crujiente de cebolla</i>	14
Amanida de tomàquets de temporada, el seu vellut i txangurro <i>Ensalada de tomates de temporada, su terciopelo y txangurro</i>	11
Cru de pesca del dia amb <i>aguachile</i> i alvocat <i>Crudo de pesca del día con aguachile y aguacate</i>	16

---

## Principals · *Principales*

---

Peus de porc guisats i cruixent amb llamàntol i rossinyols <i>Pies de cerdo asados y crujiente con bogavante y rebozuelos</i>	24
El nostre caneló tradicional de pularda i bolets a la crema de foie <i>Nuestro canelón de pularda y setas a la crema de foie</i>	21
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-glacé <i>Cochinillo crujiente con parmentier y demi-glacé</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>	26 /pp
Frit de llamàntol - Patata, llamàntol blau nacional i ou fregit (min 2 persones) <i>Frit de bogavante - Patata, bogavante azul nacional y huevo frito (min 2 personas)</i>	38 /pp

---

## Postres · *Postres*

---

Escuma de crema catalana, gelat de vainilla i maduixes <i>Espuma de crema catalana, helado de vainilla y fresas</i>	8
Mango, coco i menta <i>Mango, coco y menta</i>	8
Textures de xocolata, avellana, carmel <i>Texturas de chocolate, avellana y caramelo</i>	9
El nostre pastís de formatge <i>Nuestro pastel de queso</i>	7
Lemon pie - crema de llimona i merengue italià <i>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