



Ostres / Ostras Guillerdeau nº 3

Una volta al món / Una vuelta al mundo

FRANÇA - al natural <i>FRANCIA - al natural</i>	4,5 /u.	MEDITERRANI - lliquat d'oliva i piparra <i>MEDITERRÁNEO - licuado de aceituna y piparra</i>	6 /u.
JAPÓ - salsa ponzu i soja <i>JAPÓN - salsa ponzu y soja</i>	6 /u.	ANDALUSIA - ajoblanco i all negre <i>ANDALUCÍA - ajoblanco y ajo negro</i>	6 /u.
MÈXIC - aguachile d'encurtits <i>MÉJICO - aguachile de encurtidos</i>	6 /u.	ITÀLIA - oli de tòfona negre i guanciaie <i>ITALIA - aceite de trufa negra y guanciaie</i>	6 /u.

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>	7,5
Seitons marinats en oli d'oliva i cítrics (5 u.) <i>Boquerones marinados en aceite de oliva y citricos (5 uds.)</i>	6
Anxoves del Cantàbric “00” (4 u.) <i>Anchoas del Cantábrico “00” (4 uds.)</i>	8
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 · Platillos

Steak tàrtar amb moll de l'òs i patates <i>soufflé</i> <i>Steak tartar con tuétano y patatas “soufflé”</i>	21
Vieira a la parmesana <i>Vieira a la parmesana</i>	9
Espàrrec blanc de Navarra a la carbonara amb anguila fumada <i>Espárrago blanco de Navarra a la carbonara con anguila ahumada</i>	16
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>	16
Ajoblanco amb rogers soasados <i>Ajoblanco con salmonetes soasados</i>	14
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 cruixents amb llamàntol i rossinyols <i>Pies de cerdo asados y crujientes con bogavante y rebozuelos</i>	26
Kokotxas de lluç al pil pil <i>Kokotxas de merluza al pil pil</i>	29
Calamar i foie, ambdós a la brasa Jospet amb crema de blat de moro <i>Calamar y foie, ambos a la brasa Jospet con crema de maíz</i>	21
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>	8 /100g

Arròs de gamba vermella de Palamós <i>Arroz de gamba roja de Palamós</i>	28 /pp
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>	27 /pp

Pasta fresca de la casa · Pasta fresca de casa

Cappelletto farcits d' <i>aligot</i> i glassejat de navalles <i>Cappelletto rellenos de "aligot" y glaseado de navajas</i>	18
Caneló tradicional de pularda i bolets a la crema de foie <i>Canelón de pularda y setas a la crema de foie</i>	21
<i>Agnolotti</i> del Plin farcits de garrinet amb múrgoles <i>Agnolotti del Plin rellenos de cochinillo con colmenillas</i>	22

CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000

Llauna de caviar 30gr / <i>Lata de caviar 30gr</i>	75
Cloïsses de carril amb caviar 10gr <i>Almejas de carril con caviar 10gr</i>	45
<i>Gnocchi</i> de patata vermella de Vilanova, <i>beurre blanc</i> , caviar 10gr <i>Gnocchi de patata roja de Vilanova, beurre blanc, caviar 10gr</i>	29