



## Ostres / Ostras Guillerdeau nº 3

Una volta al món / Una vuelta al mundo

|  |         |   |       |
|--|---------|---|-------|
| FRANÇA - al natural<br><i>FRANCIA - al natural</i>                       | 4,5 /u. | MEDITERRANI - granissat de Bloody Mary i api<br><i>MEDITERRÁNEO - granizado de Bloody Mary y apio</i> | 6 /u. |
| JAPÓ - salsa ponzu i soja<br><i>JAPÓN - salsa ponzu y soja</i>           | 6 /u.   | ANDALUSIA - ajoblanco i all negre<br><i>ANDALUCÍA - ajoblanco y ajo negro</i>                         | 6 /u. |
| MÈXIC - aguachile d'encurtits<br><i>MÉJICO - aguachile de encurtidos</i> | 6 /u.   | ITÀLIA - oli de tòfona negre i guanciale<br><i>ITALIA - aceite de trufa negra y guanciale</i>         | 6 /u. |

### Aperitius · Aperitivos

|  |     |
|--|-----|
| Croqueta de pernil de gla 100% Ibèric (u.)<br><i>Croqueta de jamón de bellota 100% Ibérico (ud.)</i>                         | 3   |
| Croqueta de gamba vermella amb vel de cansalada (u.)<br><i>Croqueta de gamba roja con velo de panceta (ud.)</i>              | 3,5 |
| Gamba vermella mitjana de Palamós (u.)<br><i>Gamba roja mediana de Palamós (ud.)</i>   | 7,5 |
| Seitons marinats en oli d'oliva i cítrics (5 u.)<br><i>Boquerones marinados en aceite de oliva y cítricos (5 uds.)</i>       | 8   |
| Anxoves del Cantàbric "00" (6 u.)<br><i>Anchoas del Cantábrico "00" (6 uds.)</i>   | 12  |
| Plat de pernil Ibèric Dehesa al tall amb pa amb tomàquet<br><i>Plato de jamón Ibérico Dehesa al corte con pan con tomate</i> | 24  |

### Platets · Platos

|   |    |
|---|----|
| Steak tàrtar amb moll de l'òs i patates <i>soufflé</i><br><i>Steak tartar con tuétano y patatas "soufflé"</i>                               | 21 |
| Vieira a la parmesana<br><i>Vieira a la parmesana</i>   | 9  |
| Tàrtar de tonyina amb sabors mediterranis<br><i>Tartar de atún con sabores mediterráneos</i>  | 18 |
| Carpaccio de peus de porc, oli de bolets i cruixent de ceba<br><i>Carpaccio de manitas de cerdo, aceite de setas y crujiente de cebolla</i> | 16 |
| Kokotxas de lluç al pil pil<br><i>Kokotxas de merluza al pil pil</i>  | 29 |
| Calamar i foie, ambdós a la brasa Josper amb crema de blat de moro<br><i>Calamar y foie, ambos a la brasa Josper con crema de maíz</i>      | 23 |

---

## Principals · Principales

---

|   |         |
|---|---------|
| Peus de porc guisats i cruixents amb llamàntol i rossinyols<br><i>Pies de cerdo asados y crujientes con bogavante y rebozuelos</i>                                    | 26      |
| Pesca del dia a la brasa (peça sencera)<br><i>Pesca del día a la brasa (pieza entera)</i>   | s/m     |
| Garrinet cruixent amb parmentier i demi-glacé<br><i>Cochinillo crujiente con parmentier y demi-glacé</i>  | 23      |
| Filet de vedella al whisky amb oli de pinyons i verdures de l'hort<br><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<br><i>Txuleta de vaca vieja con sus guarniciones</i>   | 8 /100g |
| ---   |         |
| Arròs de gamba vermella de Palamós<br><i>Arroz de gamba roja de Palamós</i>   | 28 /pp  |
| Arròs de txuleta de bou i <i>pimientos cristal</i> (min 2 persones)<br><i>Arroz de txuleta de buey y pimientos cristal (min 2 personas)</i>                           | 27 /pp  |
| Frit de llamàntol - Patata, llamàntol blau nacional i ou ferrat (min 2 pers)<br><i>Frit de bogavante - Patata, bogavante azul nacional y huevo frito (min 2 pers)</i> | 45 /pp  |

---

## Pasta fresca de la casa · Pasta fresca de casa

---

|   |    |
|---|----|
| Cappelletto farcits d' <i>aligot</i> i glassejat de navalles<br><i>Cappelletto rellenos de "aligot" y glaseado de navajas</i> | 18 |
| Caneló tradicional de pularda i bolets a la crema de foie<br><i>Canelón de pularda y setas a la crema de foie</i>             | 21 |
| Linguine all'astice (llamàntol)<br><i>Linguine all'astice (bogavante)</i>   | 26 |

---

## CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000

---

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