



Plats de temporada - primavera

Un aliment de temporada és aquell que correspon a l'estació de l'any en la que es consumeix fresc. És a dir, s'obté mantenint el seu cicle vital, fent que les seves propietats nutricionals es mantinguin intactes, oferint així

EL MILLOR SABOR, OLOR I COLOR.

SURTIDO DE PESCADOS	18	ASSORTIT DE PEIX	18
de lonja: gamba roja de Palamós atemperada con emulsión de sus cabezas / boquerón con escabeche / caballa con cebolla encurtida / salmonete soasado		de llotja: gamba vermella de Palamós atemperada amb emolsió dels seus caps / seitó en escabetx / verat amb ceba encurtida / roger soasat	
CARBONARA DE ESPÁRRAGOS	14	CARBONARA D'ESPÀRRECS	14
espárragos blancos de Navarra, anguila ahumada, espuma de parmesano, aceite de panceta		espàrrecs blancs de Navarra, anguila fumada, escuma de parmesà, oli de cansalada	
GNOCCHI	18	GNOCCHI	18
patata, stracciatella, angulas de monte y su jugo		patata, stracciatella, camagrocs i el seu suc	
PATATAS VILANOVA	12	PATATES VILANOVA	12
patatas crujientes, carpaccio de pies de cerdo, hierbas mediterráneas		patates cruixents, carpaccio de peus de porc, herbes mediterrànies	
MARINARA BURRATA	14	MARINARA BURRATA	14
pan pita brasa, tomate, ajo, albahaca y orégano fresco, burrata		pan pita brasa, tomàquet, all, alfàbrega i orenga frescos, burrata	
COLMENILLAS	26	MÚRGOLES	26
a la crema de <i>foie</i> y jugo <i>demi-glace</i>		a la crema de <i>foie</i> i suc <i>demi-glace</i>	
ATÚN ROJO BRASA	26	TONYINA VERMELLA BRASA	26
tomate secado al sol, escabeche de tuétano		tomàquet assecat al sol, escabetx de moll de l'os	
ALCACHOFA Y CENTOLLA	16	CARXOFA I BOU DE MAR	16
corazones de alcachofa, curry verde suave, centolla, hoja de mostaza		cors de carxofa, curri verd suau, bou de mar, fulla de mostassa	
SALMONETE BRASA	21	ROGER BRASA	21
jugo de ibéricos, crema de ajo negro y chirivía		suc d'ibèrics, crema d'all negre i xirivía	