



## Ostres / Ostras Guillerdeau nº 3

Una volta al món / Una vuelta por el mundo

FRANÇA - al natural <i>FRANCIA - al natural</i>	4,5 /u.	MEDITERRANI - granissat de Bloody Mary i api <i>MEDITERRÁNEO - granzado de Bloody Mary y apio</i>	6 /u.
JAPÓ - salsa ponzu i soja <i>JAPÓN - salsa ponzu y soja</i>	6 /u.	ANDALUSIA - ajoblanco i all negre <i>ANDALUCÍA - ajobalnc y ajo negro</i>	6 /u.
MÈXIC - aguachile d'encurtits <i>MÉJICO - aguachile de encurtidos</i>	6 /u.	PERSA - caviar i <i>beurre blanc</i> <i>PERSA - caviar y beurre blanc</i>	16 /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 en escabetx Ximenez-Spinola (6 u.) <i>Boquerones en escabeche Ximenez-Spinola (6 uds.)</i>	9
Anxoves del Cantàbric “00” (6 u.) <i>Anchoas del Cantábrico “00” (6 uds.)</i>	16
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

### Els clàssics · Los clásicos

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
Tàrtar de tonyina amb sabors mediterranis <i>Tartar de atún con sabores mediterráneos</i>	18
Kokotxas de lluç al pil pil <i>Kokotxas de merluza al pil pil</i>	29
Calamar i foie, ambdós a la brasa Jospes amb crema de blat de moro <i>Calamar y foie, ambos a la brasa Jospes con crema de maíz</i>	23

---

## 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
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>	23
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
Frit de llamàntol - Patata, llamàntol blau nacional i ou ferrat <i>Frit de bogavante - Patata, bogavante azul nacional y huevo frito</i>	9,5 /100g

---

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

---

Caneló tradicional de pularda i bolets a la crema de foie <i>Canelón de pularda y setas a la crema de foie</i>	21
Maccarrons del Cardenal farcits de porc ibèric, amb llamàntol, bisqué i escuma de parmesà <i>Macarrones del Cardenal rellenos de cerdo ibérico, con bogavante, bisqué y espuma de parmesano</i>	26

---

## CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000

---

Llauna de caviar 50gr, blinis i crème fraîche <i>Lata de caviar 50gr, blinis y crème fraîche</i>	120
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>	35