



Plats de temporada - tardor

*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 / seriola curada *Puede cambiar según la lonja		de llotja: gamba vermella de Palamós atemperada amb emolsió dels seus caps / seitó en escabetx / verat amb ceba encurtida / seriola curada *Pot variar segons la llotja	
XATONADA DE OTOÑO	16	XATONADA DE TARDOR	16
escarola, romesco, esferas de oliva kalamata, sardina ahumada		escarola, romesco, esferes d'oliva kalamata, sardina fumada	
FOCACCIA	18	FOCACCIA	18
straciatella, trufa uncinatum, panceta		straciatella, tòfona uncinatum, cansalada	
ERIZOS DE MAR HUANCANA (2u)	19	GAROINES HUANCANA (2u)	19
salsa cremosa de ají amarillo, chip de ajo y aceite de albahaca		salsa cremosa d'ají groc, xip d'all i oli d'alfàbrega	
ESPARDEÑAS	37	ESPARDENYES	37
a la mantequilla negra, ajo y alcaparras		a la mantega negra, all i tàperes	
TUÉTANO GLASEADO	19	MOLL DE L'OS GLASSEJAT	19
a la brasa, mollejas salteadas y anguila		a la brasa, lletons saltejats i anguila	
FRICANDÓ WAGYU Y CALAMAR	28	FRICANDÓ WAGYU I CALAMAR	28
guiso de iata de wagyu, boletus brasa, tartar de calamar		guisat de iata de wagyu, ceps brasa, tàrtar de calamar	
MOLLEJAS A LA BRASA	26	LLETONS A LA BRASA	26
con niscalos botón en escabeche suave		amb rovellons botó en escavetx suau	