



## 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.

<b>CÓCTEL DE GAMBA ROJA</b> espuma de salsa rosa, lechugas variadas, gamba roja de Palamós	14	<b>CÒCTEL DE GAMBA VERMELLA</b> escuma de salsa rosa, enciams variats, gamba vermella de Palamós	14
<b>CAÑAÍLLAS</b> con mayonesa de mostaza	14	<b>CARGOLS DE PUNXA</b> amb maionesa de mostassa	14
<b>ALMEJA DE CARRIL</b> con salsa beurre blanc	5,50 /u	<b>CLOÏSSA DE CARRIL</b> amb salsa beurre blanc	5,50 /u
<b>TIRADITO DE ATÚN NIKKEI</b> láminas de atún rojo, tamarindo, ají, lima, furikake casero	18	<b>TIRADITO DE TONYINA NIKKEI</b> làmines de tonyina vermella, tamarindo, ají, llima, furikake casolà	18
<b>TATIN DE TOMATE Y ANCHOA</b> tomate lobello, parmesano, anchoas, reducción de vinagre balsámico	16	<b>TATIN DE TOMÀQUET I ANXOA</b> tomàquet lobello, parmesà, anxoes, reducció de vinagre balsàmic	16
<b>VIEIRAS</b> parmentier, láminas de jamón ibérico, reducción de px	21	<b>VIEIRAS</b> parmentier, llàmines de pernil ibèric, reducció de px	21
<b>ESPÁRRAGOS BLANCOS BRASA</b> espuma de parmesano, anguila ahumada, yema curada	18	<b>ESPÀRRECS BLANCS BRASA</b> escuma de parmesà, anguila fumada, rovell d'ou curat	18
<b>COLMENILLAS</b> rellenas de butifarra de perol, con foie y glaseado demi-glace	21	<b>MÚRGOLES</b> farcides de butifarra de perol, amb foie i glassejat demi-glace	21
<b>VITELLO TONNATO</b> láminas de solomillo de vaca, mostazas, salsa tonnata	19	<b>VITELLO TONNATO</b> làmines de filet de vaca, mostasses, salsa tonnata	19
<b>MIL-HOJAS</b> de ternera gallega y lardo ibérico, texturas de tupinambur	36	<b>MIL-FULLS</b> de vedella gallega i cansalada ibèrica, textures de tupinambur	36