



OSTRES GUILLERDEAU N° 3 - *Una volta al món*

FRANÇA al natural	5/u
JAPÓ salsa ponzu i soja	6/u
MÈXIC aguachile d'encurtits	6/u
MEDITERRANI granissat de Bloody Mary i api	6/u
ANDALUSIA ajoblanco i all negre	6/u
PERSA caviar i tonyina vermella	16/u

APERITIUS

Croqueta de pernil de gla 100% Ibèric (u.)	3
Croqueta de gamba vermella amb vel de cansalada (u.)	3,5
Seitons en escabetx Ximenez-Spinola (6 u.)	10
Anxoves del Cantàbric "00" (6 u.)	16
Plat de pernil Ibèric Dehesa al tall amb pa amb tomàquet	24

ELS CLÀSSICS

STEAK TÀRTAR amb moll de l'òs i patates soufflé	21
VIEIRA a la parmesana	9
TÀRTAR DE TONYINA amb sabors mediterranis	18
KOKOTXAS de lluç al pil pil	29
CALAMAR I FOIE ambdós a la brasa Josper amb crema de blat de moro	24
VITELLO TONNATO llàmines de vaca "rubia" Gallega i salsa <i>tonnata</i>	19

PRINCIPALS

PESCA de llotja del dia a la brasa (<i>peça sencera</i>)	s/m
FILET DE VEDELLA, milfulls de patata i pesto rosso	32
CHATEAUBRIAND amb cansalada ibèrica i salsa demi-glace	36
TXULETA DE VACA VELLA amb les seves guarnicions	8/100g

ARRÒS DE GAMBA vermella de Palamós	28/pp
ARRÒS DE TXULETA DE BOU i pebrots "cristal" (<i>min 2 persones</i>)	27/pp

PASTA FRESCA - *de la casa*

CANELÓ tradicional de pularda i bolets a la crema de foie	21
AGNOLOTTI farcits de gamba vermella de Palamós i safrà	26
GNOCCHI de patata vermella de Vilanova, beurre blanc, caviar 10gr	35

MARISC - *directe de la llotja*

GAMBA VERMELLA de Palamós a la brasa (M/G)	s/m
CASSOLETA de gamba vermella de Palamós a l'allet, patata i ou ferrat	28
LLAMÀNTOL blau nacional a la brasa i les seves guarnicions	s/m