

# CARTA

- Terrina de cerdo de la casa con ensalada y tostadas
- Sobrasada con panal de miel y pan con tomate (2 personas)
- Croquetas de jamón y pollo (2 personas)
- Gamba de Palamós a la sal
- Ensalada de judía verde y jamón de Cal Rovira
- Carpaccio* de gamba y sargo de Palamós con ensalada de tomates en conserva temporada 2016
- Pastel de patata y puerro confitado con sepias pequeñas y panceta
- Variado de tomates con boquerones marinados (2 personas)
- Arroz de setas y verduras de verano
- “Tortilla de patata” con rebozuelos, cecina de León y ensalada de cebolla de Figueres al *cop de puny*
- Canelón de asado con ensalada de manzana, apio y rábanos
- Pancetas, macarrones con tomate, albahaca y queso de oveja
- Cochinillo de Cal Rovira con *trinxat* de judía y ensalada de col y naranja
- Carrillera de cerdo con cremoso de garbanzos y gamba de Palamós
- Tàrtar de vaca con ensalada fría de patata y cítricos
- Pollita de la casa a la parrilla con *rostit* català de manzana, ciruelas, piñones, orejones y butifarras (2 personas)
- ½ Pato, de la Montserrat del Molí de Lloberes, asada con nabos negros (2 personas)
- Chuletón de vaca a la parrilla con pimientos del piquillo y patatas fritas (2 personas)
- Pescado de la lonja de Palamós
- Paula (limón, chocolate blanco y guindilla)
- Flan con sorbete de limón y nata
- Ariadna (bizcocho borracho con ron y vainilla)
- Pera asada, con su helado, mil hojas y granizado de aguardiente
- Ciruelas al Kirsch con sorbete de hierba Luísa
- Guifré (buñuelos de chocolate con helado de praliné)

