

CARTA

Terrina de porc de la casa amb amanida i torrades

Sobrassada amb bresca de mel i pa amb tomàquet (2 persones)

Croquetes de pernil i pollastre (2 unitats)

Gamba de Palamós a la sal

Pastís de patata amb porro confitat i sipionets amb cansalada viada

Tàrtar de vaca amb amanida freda de patata i cítrics

Carxofa farcida de botifarra del perol

Arròs de bolets, verdures, tripa de bacallà i botifarra negra

Guisat de mongeta potxa i tudó amb col fresca

“Trita de patata” amb bolets, cecina de León i amanida de ceba de Figueres al cop de puny

Tomàquet Sant Marzano rostit al forn amb anxoves, formatge cremós, alfàbrega, oliva negra i ceba tendra

Caneló de rostit amb amanida de poma, api i raves

Pilota, caldo de gallina, verdures i galets

Garrí de Cal Rovira amb trinxat de mongeta tendra i amanida de col i taronja (2 unitats)

Polleta de la casa a la brasa amb rostit català de pomes, prunes, pinyons, orellanes i botifarres (2 unitats)

½ Ànega, de la Montserrat del Molí de Lloberes, rostida amb naps negres (2 unitats)

Tac de vaca a la brasa amb pebrots del piquillo i patates rosses (2 unitats)

Oca, de la Montserrat del Molí de Lloberes, a la nostra manera

Llebre guisada amb el seu llom a part

Peixos de la llotja de Palamós

Formatges

Paula (llimona, xocolata blanca i bitxo picant)

Flam amb sorbet de llimona i nata

Ariadna (borratxo de rom cremat, vainilla)

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Guifré (bunyols de xocolata amb gelat de praliné)

