
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 unidades)

Gamba de Palamós a la sal

Pastel de patata y puerro confitado con sepias pequeñas y panceta

Tàrtar de vaca con ensalada fría de patata y cítricos

Alcachofa rellena de butifarra *del perol*

Arroz de setas, verduras, tripa de bacalao y butifarra negra

Guisado de alubia pocha i paloma torcaz con col fresca

“Tortilla de patata” con setas, cecina de León y ensalada de cebolla de Figueres al *cop de puny*

Tomate San Marzano asado al horno con anchoas, queso cremoso, albahaca, oliva negra y cebolleta

Canelón de asado con ensalada de manzana, apio y rábanos

Pelota, caldo de gallina, verduras y *galets*

Cochinillo de Cal Rovira con *trinxat* de judía y ensalada de col y naranja (2 personas)

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)

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

Liebre guisada con su loma a parte

Pescado de la lonja de Palamós

Quesos

Paula (limón, chocolate blanco y guindilla)

Flan con sorbete de limón y nata

Ariadna (bizcocho borracho con ron y vainilla)

Pastel de manzana con helado de vainilla

Guifré (buñuelos de chocolate con helado de praliné)

