

---

---

# 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 (s/m)  
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 carxofa, salsitxa i calamarsets  
Guisat de mongeta potxa i tudó amb col fresca  
“Truitada de patata” amb crosnes, 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 persones)  
Polleta de la casa a la brasa amb rostit català de pomes, prunes, pinyons, orellanes i botifarres (2 persones)  
Mitja ànega, de la Montserrat del Molí de Lloberes, rostida amb naps negres (2 persones)  
Tac de vaca a la brasa amb pebrots del piquillo i patates rosses (2 persones)  
Oca, de la Montserrat del Molí de Lloberes, a la nostra manera  
Llebre guisada amb el seu llom a part  
Cérvol a la brasa amb el seu suc de rostit i terrina de panxeta, api-rave i formatge cremós  
Peixos de la llotja de Palamós (s/m)

## 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)

