

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
Amanida de col a la brasa, ultramarins, encurtits i maionesa tèbia
“Truita de patata” amb *crostones*, *cecina* de León i amanida de ceba de Figueres al cop de puny
Pèsol ofegat amb tripa de bacallà, botifarra negra i menta
Caneló de rostit amb amanida de poma, api i raves
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)
½ 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 amb poma
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)

