

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
- Arròs múrgoles
- Amanida de col a la brasa, ultramarins, encurtits i maionesa tèbia
- Múrgoles a la crema amb ou escalfat
- 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
- 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)

