

# CARTA

Salaons de mar i muntanya amb pa d'olives (2 persones)

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

Croquetes de pernil i pollastre (2 persones)

Gamba de Palamós a la sal

Pèsol i fava a la brasa amb menta, botifarra negra i caragol de punxa

Mongeta del ganxet guisada amb tripa de bacallà, espinacs i botifarra del perol

Tàrtar de vaca amb amanida freda de patata i cítrics

Ou ferrat d'oca amb cremós de patata, sobrassada de casa i codonyat

Arròs de múrgoles amb verdures de primavera

Carxofes farcides de botifarra del perol

Caneló de rostit amb amanida de poma, api i raves

Garrí de Cal Rovira amb trinxat de col i patata i amanida de taronja i ceba (2 persones)

Polleta de la casa a la brasa amb rostit català de pomes, prunes, pinyons, orellanes i botifarres (2 o 3 persones)

Ànec, del Miquel de Cal Andaló, amb dues coccions: confitat i rostit amb naps blancs i negres (2 o 3 persones)

Cérvol rostit a les fines herbes amb escalunya i múrgoles

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

Xai de llet de Ferreres al forn

Peixos de la llotja de Palamós

Formatges amb poma

Paula: crema cremada amb sorbet de cacau

Flam amb sorbet de llimona i nata

Ariadna: pastís de formatge amb vainilla, fruita vermella i sorbet de iogurt

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Guifré: pastís de xocolata clàssic, salsa de cacau, fruita de la passió i gelat de vainilla

