

# 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 unitats)

Gamba de Palamós a la sal

Faves a la brasa amb menta, botifarra negra i cargol 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 bolets i 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)

Lletons de vedella de llet amb cremós de patata i herbes fresques

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 (pastis de formatge amb vainilla, fruita vermella i sorbet de iogurt)

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Guifré (pastis de xocolata clàssic, salsa de cacau, fruita de la passió i gelat de vainilla)

