
CARTA

Salazones de mar y montaña con tostadas de pan de olivas (2 personas)

Sobrasada con panal de miel y pan con tomate (2 personas)

Croquetas de jamón y pollo (2 unidades)

Gamba de Palamós a la sal (SM)

Habas a la parrilla con cañaila, butifarra negra y menta

Alubia del ganxet guisada con tripa de bacalao, espinacas y butifarra del perol

Tàrtar de vaca con ensalada fría de patata y cítricos

Huevo frito de oca con cremoso de patata, sobrasada de casa y membrillo

Arroz de setas y verduras de primavera

Alcachofas rellenas de butifarra del perol

Canelón de asado con ensalada de manzana, apio y rábanos

Cochinillo de Cal Rovira con trinxat de col y patata, ensalada de naranja y cebolla (2 personas)

Pollita de la casa a la parrilla con rostit català de manzana, ciruelas, piñones, orejones y butifarras (2 o 3 personas)

Pato, de Miquel de Cal Andaló, en dos cocciones: confitado y asado, con nabos blancos y negros (2 o 3 personas)

Mollejas de ternera de leche con cremoso de patata y hierbas frescas

Chuletón de vaca a la parrilla con pimientos del piquillo y patatas fritas (2 personas)

Cordero de Ferreres al horno

Pescado de la lonja de Palamós (S/M)

Quesos con manzana

Paula (Crema quemada con sorbete de cacao)

Flan con sorbete de limón y nata

Ariadna (Pastel de queso con vainilla, frutos rojos y sorbete de yogurt)

Pastel de manzana con helado de vainilla

Guifré (tarta de chocolate clásica, salsa de cacao, fruta de la pasión i helado de vainilla)

