

---

---

# CARTA

---

---

Salaons de mar i muntanya amb torrades (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

Sopa de ceba amb ou escalfat, cansalada i tòfona

Carxofa farcida amb botifarra del perol

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

Tàrtar de vaca amb patates rosses

Ous ferrats amb bolets i pernil de vaca fumada i puré de patates trufat

Arròs de gamba de Palamós i sepiones

Escabetx tebi de perdiu amb el seu embotit, verdures i bolets del temps

Caneló de rostit amb amanida de poma, api i raves

Garrí de Cal Rovira amb trinxat de mongeta 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)

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

Xai de llet de Ferreres al forn

Civet de senglar amb tubercles amanits

Peixos de la llotja de Palamós

Formatges amb poma

Paula (gofra amb crema catalana lleugera i salsa de xocolata negra)

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 calent amb gelat de carbassa, mandarina i pebre)

