

# CARTA

Salazones de mar y montaña con tostadas (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

Sopa de cebolla con huevo escalfado, panceta y trufa negra

Alcachofa rellena de butifarra del perol

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

*Tartar* de vaca con patatas fritas

Huevos fritos con trufa negra, jamón de vaca ahumada y puré de patatas

Arroz de gambas de Palamós y sepias

Perdiz tebia escabetxada con verduras y setas de temporada

Canelón de asado con ensalada de manzana, apio y rábanos

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

Pollita de la casa a la parrilla con *rostit* català de manzana, prunas, 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)

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

Cordero de Ferreres asado al horno

Civet de jabalí con ensalada de tubérculos

Pescado de la lonja de Palamós (S/M)

Quesos con manzana

Paula (gofre con crema catalana ligera y salsa de chocolate negro)

Flan con sorbete de limón y nata

Ariadna (pastel de queso con vainilla, frutos rojos y sorbete de yogur)

Pastel de manzana con helado de vainilla

Guifré (tarta de chocolate caliente con helado de calabaza, mandarina y pimienta)

