
CARTA

Gamba de Palamós escaldada, freda, amb romesco

Paté en *croute*

Sobrassada tèbia amb bresca de mel i pa amb tomàquet

Croquetes de rostit (2 unitats)

Tàrtar de vaca amb fetge gras d'ànec i les seves torrades

Sopa de *l'hortalar* amb ou escalfat i pernil de casa

Arròs de colomí amb bolets de temporada

Caneló de la casa

Mongeta *potxa* amb bolets del temps, espinacs i botifarra negra

Polleta de la casa en dos serveis: rostida i a la crema de tòfones (2 o 3 persones)

Panxeta de porc de casa, confitada i rostida amb amanida d'herbes fresques (2 persones)

Tac de vaca gallega amb pebrots i patates rosses (2 persones)

Cap i pota amb tripa i morro de bacallà

Peu de porc desossat, lletons de vedella de llet, embotit com una catalana amb bolets dels temps

Peixos de la llotja de Palamós «*come il faut*»

Formatges catalans

Cítrics

Flam amb nates

Tarta de xocolata amb gelat d'espècies

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Figues amb sangría

