



Entrantes

Ensalada de tomate, cebolla encurtida al vinagre de jerez,
emulsión de hierbas y brotes 13,50



Tartar de gambas de Palamós aliñado con su propia
emulsión y crujiente de algas 21



Espuma de patata al aceite de trufa, huevo 65°, butifarra negra
glaseada con jugo de carne y migas crujientes 13



Pulpo confitado con aceite de brasas y frito, hummus,
emulsión de pimientos escalivados y brotes tiernos 18,50



Laminado de filete de vaca curado, praliné de piñones,
vinagreta de miel y mostaza y helado de mostaza 18,50



Ravioli relleno de puerros caramelizados y langostinos, crema ligera
con esencia de langostinos y crujiente de parmesano 15,50



Jamón ibérico con pan de coca de cristal 18,50



Arroces

Mínimo 2 personas

Arroz meloso de bogavante y emulsión
de sus cabezas 25,50



Arroz seco de gambas de Palamós y alioli
de ajos escalivados 24,50





Pescados

Rodaballo a la plancha, cremoso de patata al jamón ibérico aliñado con aceite de ajos confitados y vinagre de jerez 24,50



Suquet de rape con almejas y patatas confitadas 25,50



Merluza en salsa verde, mejillones y almejas, aceite de oliva y chips de ajo 24,50



Lubina con contrastes mediterráneos, crumble de albahaca y jugo de pescado rustido 25,50



Carnes

Paletilla de cabrito lacada con hierbas de la huerta, las verduritas de su rustido y espuma de vino rancio 24,50



Solomillo de vaca sobre cremoso de patata a la trufa, laminado de champiñón Porto Bello y cebollas glaseadas 24,50



Pluma ibérica, chimichurri a la menta, jugo de carne y ensalada de anisados y manzana verde 21,50

Pan, crackers y petit fours 3.00€
IVA incluido

