

MENÚ NITS I CAPS DE SETMANA

~~~~~ Primers ~~~~~

☛★ **El famós ou ferrat**

Ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

◆ **Pop roquer a la brasa**

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Boques de mar escaldades

Boques de mar amb vinagreta de mostassa

Cocktail de gambes amb alvocat

Recuperació d'un clàssic amb enciams variats , fruita dolça , gambes i salsa rosa

Amanida de ventresca i tomàquet

Ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres amb olives d'Aragò i gordal

Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada i reducció de p.x.

"carpaccio" de llagostins

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

***Pop i cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent**

Cua de gambot i pop amb tempura i salsa sweet chilli

◆◻ **L'arròs melós**

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

~~~~~ SEGONS ~~~~~

◆***Canelons de rostit trufats**

Canelons de rostit amb betxamel de tòfona i demi-glase

Melós de vedella a baixa temperatura

Melós de vedella amb moniato rostit i codony

Rapet del Maresme al forn

Rapet del Maresme al forn amb patates i verdures (500 gr.)

Farcellets de llenguado amb salsa de ceba de Figueres i ceps

Farcellets de llenguado al vapo amb salsa de ceba de Figueres i ceps

Arròs a banda de temporada amb llagostins i cloïsses (mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb cloïsses i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret " sense feina " (mínim 2 persones)

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebancs de sípia i calamar

Arròs negre de "zamburiñas" i escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de " zamburiñas" , escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

caldereta portuguesa "cataplana" de peix de roca i marisc (mínim 2 persones)

Plat tradicional del Algarve cuinat al vapor en una olla del mateix nom

AMB SUPLEMENT...

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .8 €)

Ostrons amb ponzu i caviar de salmó 6uni. (sup .9 €)

Postres, pa , vi o refresc

El nostre pa és casolà i l'elaborem amb llet i fruits secs

37'50€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

***Gluten | ◆ Lactosa | ☺ Mostassa | * Soja | ◻ Fruits secs i cacauet | ★mol·luses i productes a base de**

mol·luses | ▴ Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallaret