

MENÚ LABORABLES MIGDIA

Primers

Pop roquer

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Saitò de platja fregit

Saitò fresc , filetejat i arrebossat amb una maionesa de llima

Romesquet de musclos dàtil

Musclos dàtil amb salsa de romesc casolà

***Raviolis cruixents de llamàntol**

Raviolis de llamàntol amb maionesa de kimchee

***Bikini de tòfona i foie**

Pà de motlle ,Mozzarella , ceba caramel.litzada , tòfona i foie

★ El famós ou ferrat

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

Amanida de ventresca i tomàquet de Castellnou

Tomàquet de Castellnou,ventresca de tonyina , ceba dolça, piparres amb unes bones olives d'Aragò i Gordal

"Carpaccio" de llagostins

Amb vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

◆ L'arròs melós

Arròs bomba del molí de Pals, trossets de sípia i calamar , gambes i "chimichurri"

SEGONS

Bacallà gratinat

Bacallà gratinat amb muselina d'all negres

Fideuà marinera (mínim 2 persones)

Fideuà marinera amb entrebancs , musclos de roca i all i oli

Melòs de vedella amb ceps

Galta de vedella a baixa temperatura amb ceps i parmenier

Turbot de costa al forn

Turbot salvatge de racció, al forn amb verdures i llàmines d'all

Tataki de tonyina vermella

Tonyina amb alvocat , salsa de soja i cítrics

Arròs de Magret d'ànec

Arròs de Magret d'ànec i ceps saltejats

Arròs a banda de gambes i carxofes (mínim 2 persones)

Arròs bomba del molí de Pals amb gambes , carxofes i cloïsses

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

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

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

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

AMB SUPLEMENT...

Steak tàrtar de vedella (picat a mà) (sup.5€)

Rapet del Maresme al forn(sup.5€)

Entrecot de vedella al gust (250 gr.) rib eye (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

28 € PER PERSONA (IVA INCIÛS)