



Carta de Otoño 2006

entrantes

Jamón ibérico de bellota reserva especial D.O. Guijuelo (cortado a mano)	21,00 €
Anchoas de la Escala	9,00 €
“Cebiche” de caballa marinada al cilantro con pan frito	10,00 €
Crema de empredrat con “esqueixat” de bacalao	9,80 €
Micuit de pato con mermelada de pimiento asado y reducción de Módena	11,90 €
Ensalada tibia de perdiz roja escabechada con uvas y crema de piñones	12,00 €
Los buñuelos de bacalao	7,80 €
Morcilla de Burgos con pimiento asado	6,80 €
Coca de sardinas con ensalada de cítricos	10,50 €
Chipirones de potera a la plancha con ajitos macerados	12,60 €
Milhojas de atún rojo y melón al aroma de soja	12,00 €

pescados

Arroz negro de sepionas al parmesano con pesto de berberechos	13,50 €
Arroz caldoso con bogavante (para 2 personas)	34,00 €
Dentón relleno de secreto ibérico y su picada al Martín blanco	18,00 €
Vieiras con trompetas de la muerte y balsámico de naranja	14,80 €
Peix fresc salvatge al gust, segons mercat (consultar al moment)	S/M
Suquet tradicional de rape con patatas	18,50 €



Carta de Otoño 2006

carnes

Pies de cerdo con boca de mar y cigalas	14,50 €
Liebre confitada al tomillo, rellena de membrillo y setas con su civet	17,20 €
Carrillada de ternera con castañas y chorizo fresco al Madeira	14,90 €
Solomillo de buey a la mostaza antigua (pimienta verde, roquefort, Oporto)	18,50 €
Entrecot de ternera de Girona con nuestras chips (350 gr.)	16,20 €
Foie a la plancha con trufa negra y boletus edulis	20,00 €

postres

Tapiz de frutas de temporada con aceite de vainilla	5,00 €
Flan de plátano con espuma fría de cola-cao	4,90 €
Coulant a los dos chocolates con crocanti de almendras	6,90 €
Hatillos de mango y piña gratinados con helado de mandarina	6,00 €
Higos caramelizados al ron de caña, tsatsiki griego y mousse de limón	5,50 €
Sorbete de San Francisco al cava	4,90 €

A estos precios hay que añadirles el 7 % de IVA