



Carta de Tardor 2006

entrants

Pernil ibèric d'aglà reserva especial D.O. Guijuelo (tallat a mà)	21,00 €
Anxoves de l'Escala	9,00 €
"Cebiche" de verat marinat al coriandre amb pa fregit	10,00 €
Crema d'empedrat amb bacallà esqueixat	9,80 €
Micuit d'ànec amb mermelada de pebrot al forn i reducció de Módena	11,90 €
Amanida tèbia de perdiu vermella escabetxada amb raïm i crema de pinyons	12,00 €
Els bunyols de bacallà	7,80 €
Morcilla de Burgos amb pebrot al forn	6,80 €
Coca de sardines amb amanida de cítrics	10,50 €
Xipirons de potera a la planxa amb alls macerats	12,60 €
Milfulles de tonyina vermella i meló a l'aroma de soja	12,00 €

peixos

Arròs negre de sepiones al permesà amb pesto d'escopinyes	13,50 €
Arròs caldós amb llobregant (per a 2 persones)	34,00 €
Déntol farcit de secret ibèric i la seva picada al Martini blanc	18,00 €
Vieires amb trompetes de la mort i balsàmic de taronja	14,80 €
Peix fresc salvatge al gust, segons mercat (consultar al moment)	S/M
Suquet tradicional de rap amb patates	18,50 €



Carta de Tardor 2006

carns

Peus de porc amb boca de mar i escamarlans	14,50 €
Llebre confitada a la farigola, farcida de codony i bolets amb el seu civet	17,20 €
Galta de vedella amb castanyes i xoriç fresc al Madeira	14,90 €
Filet de bou a la mostassa antiga (pebre verd, roquefort, Oporto)	18,50 €
Entrecot de vedella de Girona amb les nostres xips (350 gr.)	16,20 €
Foie a la planxa amb tòfona negra i siurenys	20,00 €

postres

Tapís de fruites de temporada amb oli de vainilla	5,00 €
Flam de plàtan amb escuma freda de cola-caó	4,90 €
Coulant a les dues xocolates amb crocant d'ametlles	6,90 €
Farcellets de mango i pinya gratinats amb gelat de mandarina	6,00 €
Figues caramel·litzades al rom de canya, tsatsiki grec i mousse de llimona	5,50 €
Sorbet de San Francisco al cava	4,90 €

A aquests preus s'ha d'afegir el 7 % d'IVA