

"La Costa Brava no es solo un lugar. Es una forma de vivir. Es el aroma a sal cuando sale el sol, el trabajo silencioso de los pescadores, los huertos que crecen entre muros de piedra seca y la tramontana que dibuja el paisaje. Esta carta es nuestro pequeño homenaje a este territorio. Cocinamos lo que somos, cocinamos lo que vivimos."

Entrantes

Coca de escalivada con anchoa, espuma de berenjena ligeramente ahumada y sable de tomillo — 18 €

Un plato que conecta con las recetas de toda la vida, con el sabor de los pimientos y las verduras asadas al fuego.

Tomates de Can Puig, diferentes variedades y trabajados con distintas técnicas — 21 €

El tomate maduro aporta dulzor y profundidad, mientras que las hierbas frescas evocan los aromas del bosque mediterráneo. Un plato muy fresco, vegetal y lleno de paisaje.

Tiradito de cabracho de costa curado con alga kombu, kumquat y su vinagreta — 22 €

El cabracho se cura ligeramente con kombu para potenciar su umami; se lamina y se combina con kumquat y una vinagreta de naranja que aporta frescura y acidez.

Gamba de Palamós al ajillo — 28 €

Las gambas al ajillo nacen de la cocina popular mediterránea, donde el marisco fresco, el aceite de oliva y el ajo se encuentran en una cazuela humeante.

Bogavante azul ligeramente escaldado en agua de mar, anisados y su caldo clarificado — 32 €

Bogavante azul laminado con un pico de gallo anisado y acompañado de un caldo clarificado elaborado con sus corales.

Gazpacho verde con pescado azul ligeramente ahumado y notas balsámicas — 19 €

Inspirado en el concepto del gazpacho tradicional, lo elaboramos con tomate y pimiento verde para capturar la frescura del verano ampurdanés, combinado con las notas minerales del pescado azul.

"Empedrat" de bacalao confitado con brunoise de pimientos, aceituna negra Kalamata y fina crema de judía del ganxet — 21 €

El empedrat nace en las zonas rurales y marineras de Cataluña, especialmente durante los siglos XVIII y XIX.

El clásico cóctel de gambas con espuma de lechuga y naranja — 22 €

Recordando un plato típico de mi infancia.

Segundos

El mar en su mejor momento

Pescado de nuestra costa marcado a la espalda con su jugo, patata panadera y sofrito suave de cebolla y tomate — S/M

La sencillez del mar, cocinada con respeto y el tiempo que merece.

Lubina a baja temperatura con velouté de azafrán y diferentes texturas de limón, tirabeques y judía verde — 32 €

La delicadeza de la lubina se encuentra con las notas cálidas del azafrán y la frescura vegetal de los tirabeques y la judía verde.

Recorrido del atún — 29 €

Tartar de lomo con caviar, la parte melosa guisada, ventresca curada y lomo blanco frito.

Canelón tibio de puerro con cigalas y queso El Set de Mas Mercè — 25 €

El clásico de Casamar.

Arroz de Pals con canana y gamba de Palamós — 28 €

El encuentro entre los arrozales de Pals y el mar de Palamós en una de las recetas más representativas del Empordà.

Nuestras pasturas

Tartar clásico de ternera con patata soufflé y espuma de tuétano — 28 €

Elaborado de forma clásica con ternera de proximidad y espuma de tuétano.

Magret de pato del Empordà, cromatismo de cereza y su salsa untuosa — 28 €

Magret asado en su punto, acompañado de cerezas y una salsa untuosa en la que buscamos el equilibrio entre intensidad, frescura y dulzor.

Lomo bajo de vaca madurada con zanahoria en texturas y perfume de salvia — 32 €

Lomo bajo cocinado en su punto, acompañado de un milhojas de zanahoria, su puré especiado y zanahoria asada a la robata, buscando un juego de texturas, dulzores y matices vegetales.

Pan, crackers y petit fours 3,90€

El mundo dulce

Polo de mandarina, hierbas mediterráneas y su infusion

Un juego de frescura y aromas: polo de mandarina, ligera espuma de calabaza al cardamomo, gel de manzanilla, menta y cítricos, acompañado de una delicada infusión carbonatada.

Nuestro Almendrado

Una reinterpretación de un clásico: chantilly y helado de vainilla, almendra en diferentes texturas, barquillo crujiente con praliné y chocolate con leche.

Fresas, ruibarbo y pimienta negra

Fresa en diferentes elaboraciones, ligera espuma de ruibarbo y un delicado toque de pimienta negra que realza su frescura.

Milhojas caramelizado con texturas de cítricos, kiwi y helado de crema

Milhojas caramelizado con frutas, ganache de naranja, gajos de cítricos y helado de crema.

Crema de limón con granizado de apio

Limón en diferentes texturas con crumble de frutos secos, granizado de apio y un toque efervescente.

Preu per postra: 12€

Pan, crackers y petit fours 3,90€