

Entrants

Tàrtar clàssic de vedella de Girona, amb rovell d'ou curat i patata Maxim'm -24€

Vedella de Girona tallada a ganivet i amanida al moment, amb rovell d'ou curat i patata Maxim's cruixent

Amanida de verdures i brots de primavera amb vinagreta de poma, llima i cogombre - 17€

Verdures de temporada amb carxofa encurtida, tirabecs, mongeta verda i remolatxa, sobre una base de fulles verdes variades

Caneló tebi de porro amb escamarlans i formatge el set - 25€

Un clàssic de casa

Corball curat amb líquat cítric, algues i anacards - 22€

Corball de la nostra costa curat, "Ceviche" d'algues, fruits secs i ceba morada

Menestra de verdures cuites al dente, puré de coliflor torrat, líquat d'herbes fresques i formatge curat - 19.90€

Coliflor, romanesco, espàrrec verd, mini carbassó i ravenet amb crema de coliflor amb matisos torrats i frescor d'herbes

Conill salvatge amb escabetx de sàlvia, ostra al viu i textures de mostassa - 22€

Conill en escabetx, mini pastanaga encurtida, ostra viva i mostassa

Bonítol "al foc" textures de calçot i el nostre caldo dashi - 20€

Bonítol a la flama amb notes vegetals fumades i la profunditat del nostre dashi

La nostra versió del Clàssic pepito fet amb Roast beef casolà - 21€

La nostra versió del clàssic pepito amb roast beef casolà, pebrot verd fumat i maionesa cremosa d'all escalivat

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber.

La mar de bé

Llenguado salvatge, velouté de les seves espines i espàrrec blanc -36€

Marcat a la pell, salsa untuosa del seu fumet i textures d'espàrrec blanc

Llobarro a baixa temperatura amb salsa d'ortigues, mil fulls de patata i espinacs - 29€

*Suprema de llobarro suau i melós amb crema d'ortigues,
milfulls de patata cruixent i espinacs*

Espardenyes del Cap de Creus , sobrassada i mongeta del Ganxet - 42€

*Espardenya marcada al moment, mongetes amb all i julivert
i sobrassada del Xesc Reina temperada*

Del mar a la taula S/M

Peça de peix de les nostres llotja

Les nostres pastures

Arròs carneroli “mar i muntanya” d'ales de pollastre a baixa temperatura, gamba vermella i emulsió del seu coral - 28€

*Arròs intens de mar i muntanya amb la melositat del pollastre, la profunditat
de la gamba vermella i el seu coral*

Llom baix amb endívies lacades amb salsa Bearnesa , espuma de patata escalivada i espelette -32€

*Vedella amb endívies meloses lacades amb bearnesa, la suavitat de la patata escalivada
i el punt especial de pebrot d'espelette*

Ravioli d'ànec rostit ,compota de poma escalivada i làmines d'api -26€

Pasta farcida de rostit d'ànec, la dolçor de la poma i la frescor de l'api.

Un recorregut del porc -27€

*Rostilló crocant, botifarra blanca i negra marcades, filet curat amb pebre vermell
i magre d'ull guisat, amb pa amb tomàquet*

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber.

El món dolç

La nostra crema de llimona, refrescant i balsàmica

Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d'api i toc efervescent

Albercoc i violeta

Taten d'albercoc, notes de farigola i el seu còctel de violeta

Xocolata

Rep Dominicana 80% en forma de mousse i els seus nibs

Equador 66% brownie amb praliné i toffee

Madagascar 64% amb crema anglesa semi montada i textures de fruits vermells

Peru 70% trufa clàssica arrebossada amb cacao i caviar oli

Ametlla en flor

Pa de pessic d'ametlla, litxis, gerds i gelat cremós d'Ametlla

Flam amb nata

Flam tradicional, llet d'ovella de Mas Cruïlles i núvol de sucre

Preu : 12€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber.