

L'ESTIU

| Tastets |

CRUDITÉS, amanida	7,80 €
MAGRANA, en amanida amb formatge fresc, codonyat, ceps i pinyons	9,80 €
AMANIDA DE CABRA DE MAR, amb cítrics a la vinagreta de combava	11,80 €
AMANIDA DE CEPS, amb oli d'oliva	14,30 €
PERNIL IBÈRIC AGLÀ, pa torrat amb tomata	14,10 €
CARPACCIO DE VERAT, al mirin	9,10 €
ESCAMARLANS DE ROSES petits ,Saltats a la ceba, perfum de llimona	17,60 €
CLOÏSSES, patata amandine, tomata confitada i citronella	12,70 €
CANELÓ, gratinat a la crema	un. 3,10 €
CROQUETES DEL MOTEL, de marisc	un. 3,50 €
MACARRONS i ROSSINYOLS, perfum de tòfona blanca i Pecorino	12,60 €
RISOTTO DE VERDURES, carpaccio de gambes de Roses	15,30 €
ALBERGÍNIES, trompetes de la mort i crema de cacauet	11,50 €
CEPS, rostits al forn	19,20 €
FLORS DE CARBASSÓ, farcides amb ricotta i parmesà, vinagreta de remolatxa	12,30 €

Formatges |

TAULA DE FORMATGES	14,40 €
--------------------	---------

| Plats |

ARRÒS DE BACALLÀ, a la mussolina d'all	19,60 €
ARRÒS DE LLAGOSTA, del Cap de Creus	42,50 €
BACALLÀ, berberetxos i cítrics, al forn de vapor	21,60 €
GALL DE MAR, Mediterrani, Garum	23,70 €
CALAMARSOS DE POTERA, de punta Falconera, amb all i julivert	19,70 €
XAI DE L'EMPORDÀ, costellam a la flor de farigola	23,20 €
FILET DE BOU, a les tres cebes	26,50 €
TÊTE DE VEAU, salsa Ravigote	13,50 €
PEUS DE PORC, amb pinyons	13,40 €
PEÇA DE BOU, à la mode	22,50 €
"RELLENO" POMA, Verda Doncella, vedella, xai, porc, pinyons	15,80 €

| Peix de mercat |

Peça de peix sencer
a la graella o cuit al forn a la pescadora

(10% IVA inclòs)

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i d'ingredients al·lèrgics en els plats de la carta i del menú.
Estem a la seva disposició per donar informació en el cas que pateixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011)"

(10% IVA inclòs)