

Per compartir...Para compartir

Pernil Joselito i pa de coca de vidre amb tomata

Jamón Joselito y pan de coca de cristal con tomate

18.90€

Ostra Gilardeau nº2 al natural

Ostra Gilardeau nº2 al natural

5.20€

Tàrtar d'ostra Gilardeau amb aigua de cogombre, granissat de poma Granny Smith i oxalis

Tartar de ostra Gilardeau con agua de pepino, granizado de manzana Granny Smith y oxalis

16.50€

Gaspatxo clarificat de cireres amb gamba blanca y gelat d'ametlla

Gaspacho clarificado de cerezas con gamba blanca y helado de almendra

17.50€

Tomata en conserva, sorell curat, olives kalamata, pesto d'alfàbrega i api

Tomate en conserva, jurel curado, olivas kalamata, pesto de albahaca y apio

18.00€

L'hort. De brandada de peix sostenible, terra d'olives verdes i mini verdures

El huerto. De brandada de pescado sostenible, tierra de olivas verdes y mini verduras

18.00€

Ceviche de gambes de Palamós

Ceviche de gambas de Palamós

26.00€

Laminat de Black Angus, vinagreta de mel i soja i gelat de mostassa

Carpaccio de Black Angus, vinagreta de miel y soja y helado de mostaza

13.50€

Torró de foie amb xocolata i pera al cardamom

Turrón de foie con chocolate y pera al cardamomo

16.50€

Pop a la brasa, col kimchi, Parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y migas con pimentón de la Vera

18.00€

Tallarines de sípia amb bolonyesa, el seu pil pil i chipotle

Tallarines de sepia con boloñesa, su pil pil y chipotle

21.00€

Caneló fred d'Angus de Girona farcit d'steak tàrtar

Canelón frio de Angus de Girona relleno de steak tartar

25.00€

Peix de la llotja de Palamós segons mercat amb guarnició

Pescado de la lonja de Palamós según mercado con guarnición

s/m

Magret d'ànec 5 Aglans a la brasa amb fruita rostida

Magret de pato 5 Aglans a la brasa con fruta asada

18.00€

Llom de xai amb verdures de l'hort ecològiques

Lomo de cordero con verduras del huerto ecológicas

23.00€

Costella d'Angus de Girona a baixa temperatura i lacada, parmentier de patata i cebetes a la ratafia

Costilla de Angus de Girona a baja temperatura y lacada, parmentier de patata y cebollitas a la ratafia

26.00€

Servei de pa per persona/ Servicio de pan por persona 3.90€

Preus amb IVA inclòs /Precios con IVA incluido

Els arrosos...Los arroces

Arròs Joselito. Arròs sec de "lagarto" i txuleta súper afinada Joselito amb verdures i maionesa de coriandre i llima

28.00€

Arroz Joselito. Arroz seco de lagarto y txuleta súper afinada Joselito con verduras y mayonesa de cilantro y lima

Arròs de canana amb bolets d'estiu i all i oli d'all negre

22.90€

Arroz de canana con setes de verano y alioli de ajo negro

Arròs negre de sepionetes i allioli de julivert

24.00€

Arroz negro de sepias pequeñas y alioli de perejil

Arròs de verdures amb romesco

16.50€

Arroz de verduras con romesco

Per acabar... Para terminar

Textures de coco verd de Tailàndia amb granissat de rom blanc 9.50€
Texturas de coco verde de Tailandia con granizado de ron blanco

Tatin de remolatxa amb sablé de formatge, crema de pastanaga amb vainilla, gelat cítric i granissat de mandarina 9.50€
Tatin de remolacha con sablé de queso, crema de zanahoria con vainilla, helado cítrico y granizado de mandarina

Préssec de vinya amb marialluïsa, gíngebre i iogurt de La Fageda 9.50€
Melocotón de viña con hierba luisa, jengibre y yogur de La Fageda

Torrada de Santa Teresa amb ratafia i crema catalana 9.50€
Torrijas con ratafia y crema catalana