



CARTA DE CAP D'ANY

Entrant

Micuit d'ànec amb melmelada de cireres i torradetes de brioix	22,50€
Llamàntol a la planxa "sense feina" amb mini verdures i pinyons	46,25€
Gambes mitjanes de Palamós a la sal	40,50€
Ravioli de confit d'ànec amb cruixent de parmesà	21,50€
Tataki de tonyina vermella "Balfegó" amb maionesa de coriandre i llima	31,50€

Plat Principal

Filet de vedella de Girona amb tòfona d'hivern i ceps	32,90€
Graellada de marisc amb llamàntol, llagostins, gambes, navalles, cloïsses i musclos (mín. 2 persones) Amb reserva prèvia	42,50€
Medallons de rap amb patates rostides, pernil de gla i sofregit d'alls	38,75€
Llobarro de platja amb sipionets, ceba tendra confitada i camagroc	37,90€

Postres

Banda de fruita natural amb crema de llimona i sorbet de fruita de la passió	9,50€
Sopa de pinya amb gelat de coco	9,50€
Milfulls de nata amb maduixots	9,50€
Bunyols farcits de xocolata calenta amb sorbet de mandarina i gingebre	10,50€

Si us plau, si vostè és al·lèrgic, comuniqui-ho a fi de poder adaptar els nostres plats.