



CARTA DE FIN DE AÑO

Entrante

Micuit de pato con mermelada de cerezas y tostaditas de brioche	22,50€
Bogavante a la plancha con mini verduras frescas y piñones	46,25€
Gambas medianas de Palamós a la sal	40,50€
Ravioli de confit de pato con crujiente de parmesano	21,50€
Tataki de atún rojo "Balfegó" con mayonesa de cilantro y lima	31,50€

Plato Principal

Solomillo de ternera de Girona con trufa de invierno y setas	32,90€
Parrillada de marisco con bogavante, langostinos, gambas, navajas, almejas y mejillones (mín. 2 personas) Con reserva previa	42,50€
Medallones de rape con patatas asadas, jamón de bellota y sofrito de ajos	38,75€
Lubina con sepias pequeñas, cebolleta confitada y setas	37,90€

Postres

Banda de fruta natural con crema de limón y sorbete de fruta de la pasión	9,50€
Sopa de piña con helado de coco	9,50€
Milhojas de nata y fresones	9,50€
Buñuelos rellenos de chocolate caliente con sorbete de mandarina y jengibre	10,50€

Por favor, si usted es alérgico comuníquelo, para poder adaptar nuestros platos.