



CARTA DE CAP D'ANY

Entrant

Vieires a la graella amb tòfona negra, ceps i cremós de patata	42,00€
Gambes M/G de Palamós a la sal	48,00€
Amanida de llamàntol amb tàrtar de tomàquet, mango i vinagreta del seu corall	48,00€
Carpaccio de gamba de Palamós amb caviar de Beluga i crema agra	45,00€
Graellada de marisc amb ½ llamàntol, 2 escamarlans, 3 llagostins, 3 gambes, navalles, cloïsses i musclos (mín. 2 persones)	58,00€

Amb reserva prèvia - preu/persona

Plat Principal

Filet de vedella de Girona amb foie i salsa Perigordini	47,00€
Medallons de rap amb salsa verda, cloïsses i espàrrecs	44,00€
Llom de llobarro a la graella amb ceba caramel·litzada i patates al forn	44,00€
Espatlla de xai amb tòfona d'hivern, carxofes i camagroc	41,00€

Postres

Banda de fruita natural amb gelat de mango i cruixent de coco	14,00€
Sopa de pinya amb gelat de xocolata blanca i violetes	14,00€
Milfulles de nata amb gerds	14,00€
Bunyols farcits de xocolata calenta amb coulis de kumquat i sorbet de fruita de la passió	14,00€

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

Consumició mínima de 120,00 € per persona.