



## CARTA DE FIN DE AÑO

### Entrante

Micuit de pato con mermelada de pera y tostaditas de brioche	22,95€
Vieiras a la plancha con cremoso de patata trufada y jamón de bellota	25,90€
Gambas de Palamós a la sal	41,50€
Ravioli de confit de pato, setas y crujiente de parmesano	21,95€
Tataki de atún rojo "Balfegó" con mayonesa de cilantro y lima	28,50€
Parrillada de marisco con 1/2 bogavante, langostinos, gambas, navajas, almejas y mejillones (mín. 2 personas) <b>Con reserva previa – precio/persona</b>	44,90€

### Plato Principal

Solomillo de ternera de Girona, foie a la plancha y salsa Perigordini	36,80€
Medallones de rape con patatas asadas, jamón de bellota y sofrito de ajos	35,75€
Lubina con sepias pequeñas en su tinta y setas	35,75€
Cochinillo asado y confitado con chutney de mango y alcachofas	29,90€
Bogavante a la plancha con verduras y salsa de marisco	46,25€

### Postres

Crujiente de coco con fruta natural, crema y sorbete de limón	9,50€
Piña colada	9,50€
Milhojas de nata y fresones	9,50€
Buñuelos rellenos de chocolate caliente con sorbete de mandarina	10,50€

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