



CARTA DE FIN DE AÑO

Entrante

Micuit de pato con compota de manzana y tostaditas de brioche	23,95€
Vieiras a la plancha con cremoso de patata trufada y jamón de bellota	31,30€
Gambas de Palamós a la sal	44,00€
Ravioli de confit de pato, setas y crujiente de parmesano	28,50€
Carpaccio de gambas de Palamós con mayonesa de cilantro y lima	29,50€
Parrillada de marisco con 1/2 bogavante, langostinos, gambas, navajas, almejas y mejillones (mín. 2 personas) Con reserva previa – precio/persona	47,90€

Plato Principal

Solomillo de ternera de Girona con salsa de jamón ibérico y mini verduras	36,25€
Medallones de rape con patatas asadas, jamón de bellota y sofrito de ajos	36,90€
Lubina con sepias pequeñas en su tinta y rebozuelos	36,95€
Paletilla de cordero trufada con alcachofas y puré de calabaza	29,50€

Postres

Crujiente de coco con fruta natural, crema y sorbete de limón	11,90€
Piña colada	10,25€
Milhojas de nata y fresones	11,90€
Buñuelos rellenos de chocolate caliente con sorbete de mandarina	11,90€

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