

Para picar

Aceitunas de Kalamata	4,95
Anchoas de L'Escala 000 con aceite de oliva	22,70
Jamón Ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	32,00
◆ ☆ Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco (6 piezas)	22,00
▲ ☆ Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" (6 piezas)	19,50
Almejas de Carril XL a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	32,80
Mejillones de roca a la plancha	16,90
Tallarinas salteadas al vino blanco	22,40
▲ Ensaladilla rusa con txangurro	17,00
Gambas al ajillo	18,90
🌿 Pescadito frito mixto	17,80

Entrantes fríos

Ensalada de hojas variadas con tomate y olivas de Kalamata	14,00
◆ ▲ Ensalada tibia de escarola con bacon crujiente, pasas, piñones y queso de cabra	16,90
▲ Ensalada César con pollo a baja temperatura y nuestra salsa especial	18,50
◆ ▲ Ensalada de burrata tartar de tomate, rúcula, oliva Kalamata y salsa pesto	19,50
Ensalada de tomate tomate de temporada, ventresca de atún y cebolla	19,80
☆ Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo	28,80
◆ Carpaccio de ternera ecológica con parmesano, tomate semiseco y rúcula	24,60
▲ Tartar de salmón macerado con mostaza y miel acompañado con mango y wakame	26,00

Entrantes

▲ Vichyssoise con huevo poché y germinados	14,50
🌿 ▲ Rigatoni con tomate sofrito ricotta y albahaca fresca	14,90
🌿 ▲ Tagliatelle de sepia con crema de crustáceos y gambitas	19,70
☆ Pulpo de roca a la parrilla con patatas confitadas, alioli de pimentón y sal gruesa	27,50
Parrillada de verduras	16,50
🌿 ▲ Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50

Arroces

Paella de pescado y marisco	32,60
Paella de verduras de temporada	21,50
Paella de mar y montaña	27,00
Arroz caldoso de bogavante	36,40
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50
▲ Risotto de ceps con parmesano	24,00

Salsas a petición:

Allioli 1,50

Romesco 1,80

Mayonesa 1,00

Servicio de pan de la casa 3,00

Coca de cristal tostada 4,30

con tomate de colgar y aceite de
oliva virgen extra

Disponemos de pan sin gluten

Sugerencias del Chef

🌿 ▲ ☆ Canelón de rape y gambas con cremoso de crustáceos	31,60
▲ Colita de rape al ibérico sobre sopita de parmesano y crujiente de puerro	28,50
Salteado de bogavante con garbanzos y aroma de cilantro y citronela	29,00
Entrecot de ternera de Nebraska (400 gr.) con su guarnición	48,00
Gambas de Palamós con escamas de sal a la plancha	68,00
Solomillo de ternera ecológica de la Vall Fosca con pimientos del Padrón	36,50
🌿 ◆ ☆ Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla	35,80
Rabo de buey "24 horas" a baja temperatura	26,60
☆ Lubina a la Donostiarra (mín. 2 personas) (precio por persona)	34,00

Pescados

Rodaballo con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate	33,90
◆ ☆ Atún rojo a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	34,00
◆ Lubina al horno (mín. 2 personas) (precio por persona)	34,00
Lubina a la sal con verduras salteadas (mín. 2 personas) (precio por persona)	34,00
Lenguado a la plancha con mini verduras	37,00
◆ Dorada al horno (mín. 2 personas) (precio por persona)	34,00
Dorada a la sal con verduras salteadas (mín. 2 personas) (precio por persona)	34,00
▲ Bacalao al pilpil con sus almejas	34,00
Bacalao con trigueros, ajos tiernos y boletus	32,00
🌿 Fish and chips	32,00

Carnes

☆ Paletilla de cordero cocinada a 63° durante 20 horas con patatas, cebolla y tomate	33,50
▲ Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patata y crema de estragón	35,20
Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos del Padrón	35,20
▲ Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras	29,80
🌿 Hamburguesa de ternera ecológica de la Vall Fosca con patatas fritas	25,00
🌿 ☆ Steak tartare con sus condimentos y tostaditas	36,20
Chuletón (800 gr) a la piedra con patatas fritas y pimientos del Padrón	69,00
Coquelet rustido a la antigua	25,00
Magret de pato (400 gr.) a la piedra con sus salsas	50,00



Página web



Instagram

Precios en Euros

10% IVA INCLUIDO