

“Portem el peix fresc i marics de Palamós, Sant Carles de la Ràpita i Galícia”

MENÚ 1 25 €

PICA-PICA

Calamars de platja a l'andalusa
Muscles flamejats a l'estil del xef
Amanida de formatge de cabra
o salmó
Croquetes de l'àvia

SEGONS

Arròs de muntanya o paelles vàries
(negra, mixta, marisc)

POSTRES per escollir

*Begudes,
cafès i infusions incloses
Vi, una ampolla cada 4 persones*

MENÚ 2 30 €

PICA-PICA

Llagostins d'all cremat
Amanida de salmó o cabra
Cloïsses gallegues a l'estil del xef
amb salsa americana
muscles flamejats
Croquetes d'estofat de bou
amb verduretes

SEGONS

Caldereta de bou de mar
o arròs de bou de mar
o arròs d'escopinyes amb vi blanc
o peix (segons mercat)

POSTRES per escollir

*Begudes,
cafès i infusions incloses
Vi, una ampolla cada 3 persones*

MENÚ 3 35 €

PICA-PICA

Pernil de gla amb pa amb tomàquet
Gamba vermella de Huelva
Calamars de platja a l'andalusa
Cloïsses gallegues a l'estil del xef
Espàrrecs bladers al forn
Amanida de cabra o salmó
Croquetes d'estofat de
bou amb verduretes

SEGONS

Caldereta o arròs de bou de mar
o llamàntol
Arròs de sepietes de Palamós amb
cloïsses i gambes
Filet de bou Angus
peix (segons mercat)

POSTRES per escollir a la carta

*Begudes,
cafès i infusions incloses
Vi, una ampolla cada 3 persones*

MENÚ NADAL ENTRANTS

Aperitius de la casa
Torrades d'escalivada
i anxoves de l'Escala
Musclos, navalles i escopinyes
croquetes de carn d'olla
Saltat de sepietes
de Sant Carles de la Ràpita

PLATS PER ESCOLLIR

- ✓ Entrecot de vedella d'Andorra
amb salsa de ceps i foie
amb patates panadera
- ✓ Bacallà al forn amb verdures
- ✓ Arròs de llamàntol del Cantàbric melós
- ✓ Caldereta de Cabra de mar gallega

VINS, CAVES I POSTRES

Vi blanc: Protos Rueda i Verdejo
Vi rosat: Marques de Cáceres Excellent
Vi negre: Luis de Cañas criança
Cava: Juve Camps gran reserva

PREU PER PERSONA: 40 €



**Consulta
el MENÚ
CAP d'ANY**

