

NIT, CAP DE SETMANA i FESTIUS

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

- Crema de carbassa amb coco, gingebre i gambes
- Crema de crancs, cremós de parmesà, xips d'all, i ous de truita
- Amanida de carxofes, formatge Emporità, tomàquet sec, ous de guatlla i maionesa d'ou ferrat
- Amanida de llagostins, espinacs, tomàquet confitat i pesto
- Carpaccio de magret amb oli de tòfona i compota de poma
- Terrina de foie amb torradetes i confitura (sup 4€)
- Carpaccio de salmó i bacallà amb vinagreta tàrtara
- Tàrtar de vieires, vel de cansalada i carxofes (sup 3,50€)
- Tàrtar de tonyina "bluefin", teriyaki, alvocat i gelat de sèsam negre.(sup 4€)
- Caneló de rostit, beixamel trufada, i suc de rostit
- Ostres tèbies, consomé de pernil i cansalada (sup 3€)
- Garotes gratinades farcides de marisc i porro (sup 3€)
- Croquetes de rostit amb vi ranci i pinyons
- Laminat de pollastre de pagès a la catalana
- Musclos thai
- Saltat de verdures teriyaki
- Espagueti de tinta amb gambes a l'all i tomàquet sec
- Saltat de rossinyols i gambes, cremós de ceps i suc de rostit (sup 2,50€)

SEGONS A TRIAR

- Orada a la gaditana amb maionesa cítrica
- Cueta de rap amb trompetes de la mort i ceps
- Llom de bacallà fregit amb mongetes i escalivada
- Tronc de lluç farcit de salmó amb crosta i mantega d'herbes
- Llamàntol a la graella (sup. 12€)
- Suquet de clavellada i gamba
- Filet de vedella amb crema de múrgoles (sup 4,50€)
- Entrecot de vedella de Girona amb "blau Ceretà"
- Magret d'ànec amb taronja i mostassa
- Costelles de xai arrebossades amb crema de parmesà i tomàquet confitat (sup. 4€)
- Filet de porc ral farcit de foie amb poma i garnatxa
- Cargols amb cabra de mar i cansalada
- Arròs melós amb sípia, costella, salsitxes i carxofes (mínim 2 persones)
- Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona (mínim 2 persones)
- Paella de marisc (mínim 2 persones)
- Arròs caldós de llamàntol (sup 6€/persona)(mínim 2 persones)
- Paella de verdures (mínim 2 persones)
- Paella "tot pelat" (de peus de porc amb llagostins i all i oli) (mínim 2 persones)

36€/pers. (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua i cafè o postres

NOCHE, FIN DE SEMANA y FESTIVOS

A ESCOGER 2 ENTRANTES

- Crema de calabaza con coco, jengibre y gambas
- Crema de cangrejos, cremoso de parmesano, chips de ajo, y huevas de trucha
- Ensalada de alcachofas, queso Emporità, tomate seco, huevos de codorniz y mayonesa de huevo frito
- Ensalada de langostinos, espinacas, tomate confitado y pesto
- Carpaccio de magret con aceite de trufa y compota de manzana
- Terrina de foie con tostaditas y confitura (sup 4€)
- Carpaccio de salmón y bacalao con vinagreta tártara
- Tàrtar de vieiras, velo de tocino y alcachofas (sup 3,50€)
- Tàrtar de atún "bluefin", teriyaki, aguacate y helado de sésamo negro. (sup 4€)
- Canelón de asado, bechamel trufada, y jugo de asado
- Ostras tibias, consomé de jamón y tocino (sup 3€)
- Erizos de mar gratinados, rellenos de marisco y puerro (sup 3€)
- Croquetas de asado con vino rancio y piñones
- Laminado de pollo de payés a la catalana
- Mejillones thai
- Salteado de verduras teriyaki
- Espagueti de tinta con gambas en el ajo y tomate seco
- Salteado de rebozuelos y gambas, cremoso de setas y jugo de asado (sup 2,50€)

SEGUNDOS A ELEGIR

- Dorada a la gaditana con mayonesa cítrica
- Cola de rape con trompetas de la muerte y setas
- Lomo de bacalao frito con judías y escalivada
- Tronco de merluza relleno de salmón con corteza y mantequilla de hierbas
- Bogavante a la parrilla (sup. 12€)
- Suquet de raya y gamba
- Solomillo de ternera con crema de colmenillas (sup. 4,50€)
- Entrecot de ternera de Girona con "azul Ceretà"
- Magret de pato con naranja y mostaza
- Costillas de cordero rebozadas con crema de parmesano y tomate confitado (sup. 4€)
- solomillo de cerdo ral relleno de foie con manzana y garnacha
- Caracoles con cabra de mar y tocino
- Arroz meloso con sepia, costilla, salchichas y alcachofas (mínimo 2 personas)
- Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa (mínimo 2 personas)
- Paella de marisco (mínimo 2 personas)
- Arroz caldoso de bogavante (sup 6€/persona) (mínimo 2 personas)
- Paella de verduras (mínimo 2 personas)
- Paella "todo pelado" (de pies de cerdo con langostinos y allioli) (mínimo 2 personas)

36€/pers.

(IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

SOIRÉES, WEEK-ENDS et JOURS FÉRIÉS

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Crème de potiron à la noix de coco, au gingembre et aux crevettes
Crème de crabe, parmesan crémeux, chips d'ail et œufs de truite
Salade d'artichauts, fromage Emporità, tomates séchées, œufs de caille et mayonnaise aux œufs frits
Salade de crevettes, épinards, tomates confites et pesto
Carpaccio de magret à l'huile de truffe et compote de pommes
Terrine de foie avec toast et confit (sup. 4€)
Carpaccio de saumon et de cabillaud à la vinaigrette tartare
Tartare de Saint-Jacques, voile de bacon et d'artichauts (sup. 3.50€)
Tartare de thon bleufin, teriyaki, avocat et glace au sésame noir. (sup. 4€)
Cannelloni rôtis, béchamel truffée et sauce de rôti
Huîtres tièdes, consommé de jambon et de bacon. (sup. 3€)
Oursins gratinés, farcis de fruits de mer et de poireaux (sup. 3€)
Croquettes de rôti au vin ranci et aux pignons de pin
Laminado de pollo de payés a la catalana
Moules Thai
Légumes sautés au teriyaki
Spaghetti à l'encre avec crevettes à l'ail et tomates séchées
Chanterelles et crevettes sautées, champignons à la crème et sauce de rôti (sup. 2.50€)

PLATS À CHOISIR

Dorade à la gaditane avec mayonnaise aux agrumes
Queue de lotte avec trompettes de la mort et champignons
Morue frite avec haricots et escalivada (légumes rôtis)
Bûche de colin farcie au saumon en croûte et au beurre d'herbes
Homard grillé (sup. 12€)
Suquet de raie et crevettes
Filet de bœuf à la crème de morilles (sup. 4.50€)
Entrecôte de veau de Gérone au bleu Ceretà
Magret de canard à l'orange et à la moutarde
Côtes d'agneau en chapelure avec crème de parmesan et tomates confites (sup. 4€)
Filet de porc farci au foie avec pomme et grenache
Escargots avec araignée de mer et au lard
Riz moelleux aux seiches, côtes, saucisses et artichauts (minimum 2 personnes)
Paella de magret et de foie aux champignons et à l'huile de truffe (minimum 2 personnes)
Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)
Riz au homard (sup. 6€/personne) (minimum 2 personnes)
Paella aux légumes (minimum 2 personnes)
Paella « tout épluché » (pieds de porc avec crevettes, aioli et huile) (minimum 2 personnes)

36€/pers.

 (IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

NIGHTS, WEEKENDS and PUBLIC HOLYDAYS

TO CHOOSE 2 STARTERS

Cream of pumpkin cream with coconut, ginger and prawns
Cream of crab, creamy parmesan, garlic chips and trout roe
Artichoke salad, Emporità cheese, sundried tomato, quail eggs and fried egg mayonnaise
Prawns, spinach, tomato confit and pesto salad
Carpaccio of magret with truffle oil and apple compote
Foie terrine with toast and confit (sup. 4€)
Carpaccio of salmon and cod with tartar vinaigrette
Scallop tartar, bacon and artichoke veil (sup. 3,50€)
Bluefin tuna tartar, teriyaki, avocado and black sesame ice cream. (sup. 4€)
Roast cannelloni, truffled béchamel, and roast juice.
Warm oysters, ham and bacon consommé. (sup. 3€)
Gratin sea urchins, stuffed with seafood and leeks (sup. 3€)
Roast croquettes with rancio wine and pine nuts
Sliced chicken Catalan style
Thai mussels
Sautéed teriyaki vegetables
Ink spaghetti with garlic prawns and sundried tomatoes
Sautéed chanterelles and prawns, creamy mushrooms and roast juices (sup. 2,50€)

SECONDS TO CHOOSE

Gaditana-style gilt-head bream with citrus mayonnaise
Monkfish tail with trumpets of death and mushrooms
Fried cod loin with beans and escalivada (roasted vegetables)
Hake log stuffed with salmon with crust and herb butter
Grilled lobster (sup. 12€)
Suquet of ray and prawns
Beef tenderloin with morel mushroom cream (sup. 4,50€)
Entrecote of veal from Girona with 'Ceretà blue'.
Magret of duck with orange and mustard
Lamb ribs in breadcrumbs with parmesan cream and tomato confit (sup. 4€)
Pork sirloin stuffed with foie with apple and Grenache
Snails with European spider crab and bacon
Mellow rice with cuttlefish, ribs, sausages and artichokes (minimum 2 people)
Magret and foie paella with mushrooms and truffle oil (minimum 2 people)
Seafood paella (minimum 2 people)
Rice with lobster (sup €6/person) (minimum 2 people)
Vegetable paella (minimum 2 people)
Paella 'all peeled' (pork feet with prawns and allioli) (minimum 2 people)

36€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert

MENU MEDIODIA

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Crema de calabaza con coco, jengibre y gambas

Crema de puerros y croqueta de queso "Carrat"

Ensalada de peras, jamón de pato y vinagreta de arándanos

Ensalada de alcachofas, queso Emporità, tomate seco, huevo de codorniz y mayonesa de huevo frito (sup. 2.50€)

Tartar de atún "Bluefin" con aguacate y helado de sésamo negro (sup. 4.50€)

Terrina de foie mi-cuit con tostaditas (sup. 4.50€)

Foie de rape, gelée de vino blanco y tostaditas (sup. 3€)

Ensaladilla con ventresca, piquillos y crema de aceitunas

Timbal de alcachofas y butifarra negra con huevo en dos coccciones (sup. 2€)

Canelón de oreja de cerdo a la gallega con parmentier y chips de ajo y perejil

Buñuelos de bacalao con miel

Croquetas de asado con vino rancio y piñones

Manzana asada, queso Carrat y balsámico agrio-dulce

Mejillones con vermut blanco y azafrán

Salteado de verduras teriyaki

Salteado de habitas y guisantes con tocino y menta

Raviolis de gambas y puerros con crema de cangrejos y queso crema (sup. 3.50€)

SEGUNDOS A ELEGIR

Rape a la romana con mayonesa cítrica (sup. 2€)

Raya al horno con patata, cebolla y picada

Bacalao frito con pimiento y tomate

Merluza en salsa verde (Huevo, espárragos y guisantes)

Bogavante frito con patatas y huevos (sup. 12€)

Caracoles con cabra de mar y tocino

Ternera con setas y parmentier

Steaktartar (sup. 5€)

Muslo de cordero lechal asado a la manera tradicional (sup. 3€)

Muslo de pularda confitado con naranja, mostaza y puré de apio

Pies de cerdo con nabos y gambas

Entrecot de ternera de Girona (con queso azul Cereta) (sup. 4.50€)

Paella de marisco (mínimo 2 personas)

Paella de pies de cerdo y langostinos con alioli (mínimo 2 personas)

Paella de verduras (mínimo 2 personas)

Arroz caldoso de bogavante (sup 8€/persona) (mínimo 2 personas)

Arroz meloso de costilla, sepia, salchichas y alcachofas (mínimo 2 personas)

27€/pers. (IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

MENU DU MIDI

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Crème de potiron à la noix de coco, au gingembre et aux crevettes

Crème de poireaux et croquette au fromage Carrat

Salade de poires, jambon de canard et vinaigrette de canneberges

Salade d'artichauts, fromage Emporità, tomates séchées, œuf de caille et mayonnaise aux œufs au plat (sup. €2,50)

Tartare de thon "Bluefin" avec avocat et glace au sésame noir (sup. €4,50)

Terrine de foie mi-cuit avec toast (sup. 4,50€)

Foie de lotte, gelée de vin blanc et toasts (sup. 3€)

Salade de ventrèche, poivrons du piquillo et crème d'olive

Timbale d'artichauts et de saucisse noire avec œuf en deux cuissons (sup. 2€)

Cannelloni d'oreilles de porc à la galicienne avec parmentier et chips d'ail et de persil

Beignets de morue au miel

Croquettes de rôti au vin rancio et aux pignons de pin

Pommes au four, fromage de Carrat et balsamique aigre-doux

Moules au vermouth blanc et au safran

Légumes sautés au teriyaki

Fèves et petits pois sautés aux lardons et à la menthe

Raviolis de crevettes et de poireaux à la crème de crabe et au fromage à la crème (sup. €3,50)

PLATS À CHOISIR

Lotte avec mayonnaise aux agrumes (sup. €2)

Raie au four avec pommes de terre, oignons et picada

Cabillaud frit avec poivrons et tomates

Merlu à la sauce verte (œuf, asperges et petits pois)

Homard frit avec pommes de terre et œufs (sup. 12€)

Escargots avec araignée de mer et au lard

Veau aux champignons et parmentier

Steaktartar (sup. 5€)

Gigot d'agneau de lait rôti à l'ancienne (sup. 3€)

Gigot de poularde confit à l'orange, moutarde et purée de céleri-rave

Pieds de porc aux navets et crevettes

Entrecôte de bœuf de Gérone (avec fromage bleu Cereta) (sup. 4,50€)

Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)

Paella de pieds de porc et crevettes avec mayonnaise à l'ail (minimum 2 personnes)

Paella aux légumes (minimum 2 personnes)

Riz au homard (sup. 8€/personne) (minimum 2 personnes)

Riz moelleux aux côtes, seiches, saucisses et artichauts (minimum 2 personnes)

27€/pers. (IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

LUNCH MENU

TO CHOOSE 2 STARTERS

Cream of pumpkin with coconut, ginger and prawns

Cream of leek soup and 'Carrat' cheese croquette

Salad of pears, duck ham and cranberry vinaigrette

Artichoke salad, Emporità cheese, sundried tomato, quail egg and fried egg mayonnaise (sup. €2.50)

Bluefin tuna tartar with avocado and black sesame ice cream (sup. €4.50)

Foie mi-cuit terrine with toast (sup. €4.50)

Monkfish foie, white wine gelée and toasts (sup. €3)

Salad with ventresca (tuna belly), piquillo peppers and olive cream

Artichoke and black sausage timbale with egg in two cookings (sup. €2)

Galician-style pig's ear cannelloni with parmentier and garlic and parsley chips

Codfish fritters with honey

Roast croquettes with rancio wine and pine nuts

Baked apple, Carrat cheese and sour-sweet balsamic

Mussels with white vermouth and saffron

Sautéed teriyaki vegetables

Sautéed broad beans and peas with bacon and mint

Prawn and leek ravioli with crab cream and cream cheese (sup. €3.50)

SECONDS TO CHOOSE

Monkfish with citrus mayonnaise (sup. €2)

Baked ray with potato, onion and picada

Fried cod with peppers and tomatoes

Hake in green sauce (Egg, asparagus and peas)

Fried lobster with potatoes and eggs (sup. €12)

Snails with European spider crab and bacon

Beef with mushrooms and parmentier

Steaktartar (sup. €5)

Leg of suckling lamb roasted in the traditional way (sup. €3)

Leg of poulard confit with orange, mustard and celeriac puree

Pork feet with turnips and prawns

Entrecote of beef from Girona (with Cereta blue cheese) (sup. €4.50)

Seafood paella (minimum 2 people)

Paella of pig's trotters and prawns with allioli (minimum 2 people)

Vegetable paella (minimum 2 people)

Rice with lobster (sup 8€/person) (minimum 2 people)

Mellow rice with ribs, cuttlefish, sausages and artichokes (minimum 2 people)

27€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert