

# español

## ENTRANTES

*Foie gras de pato autóctono hecho en casa con manzana y pera*  
*Atún rojo con crema Hoisin y contraste de verduras osmotizadas*  
*Carpaccio de gambas de Roses con alcachofas confitadas y aguacate*  
*Burrata con selección de tomates*  
*Steack Tartare*  
*Ensalada de lechugas con queso feta y contrastes de higo*  
*Ensalada de lechugas y mil hojas de queso de cabra*

## ARROCES

*Arroz marinera de sepia, cigalas y almejas*  
*Arroz verde de plancton marino y calamares de potera*  
*Arroz negro de sepionets*  
*Rissoto de Perdiz Silvestre*  
*Paella mixta (min. 2pax)*  
*Paella marinera (min. 2pax)*  
*Fideua (min. 2pax)*

## PESCADOS

*Morro de bacalao desalado a la muselina de ajo con chutney de zanahorias y jengibre*  
*Confit de lubina al aceite de romero con pulpo a la brasa sobre crema de céleri*  
*Salmón noruego braseado con manzana y guisantes*  
*Parmentier de suquet de escorпора y lluerna del Cap de Creus*  
*Dorada a la espalda con sabores del Mediterráneo*  
*Vieiras con pie de cerdo y parmentier de trufa blanca*

## CARNES

*Magret de pato cocido a baja temperatura, su propio ravioli y zanahoria*  
*Pollo "Picantó" asado a la antigua*  
*Cordero al horno con Gratin Dauphinois*  
*Pavé de ternera de Girona a la brasa*  
*Filete de ternera de Girona al café parís*  
*Filete Chateaubriand*  
*Filete de Ciervo Wellington*

## POSTRES

*Surtido de quesos con copa de vino*  
*Surtido de frutas*  
*Helado Artesano*  
*Surtido de sorbetes de la casa*  
*Pera al vino, cumbre de vainilla y helado de crema*  
*Texturas de manzana y yogurt*  
*Postre de limón y cítricos*  
*Lichi, coco, papaya, merengue*  
*Zen de chocolate y frutos rojos*

Todos nuestros platos son de elaboración propia y pueden ser objeto de eventual contacto con otros durante su fabricación, por tanto NO podemos garantizar la ausencia de alérgenos.

IVA incluido