

## ENTRANTES

Surtido de croquetas vegetarianas caseras.....	12 €
Huevo de Mas Falgarona cocido a baja temperatura con espuma de patata trufada y <i>bouquet</i> de guisantes con tomillo.....	14 €
Crema de coliflor con jamón de pato y nueces .....	14 €
Carpaccio de remolacha con vinagreta de limón, pipas y brotes tiernos .....	13 €
Surtido de quesos artesanos de Catalunya.....	19,50 €
Calçots envueltos en alga Nori sobre carpaccio de gambas.....	19 €
Parrillada de verduras .....	15 €
Plato de jamón de paletilla ibérica .....	19,50 €
Pan de "coca de vidre" con tomate y aceite de oliva virgen extra .....	5 €

## ARROCES

Arroz marinero de gambas (min. 2 pers.).....	26 €
Risotto de espárragos y boletus (min. 2 pers.) .....	22 €

SERVICIO DE PAN, ACEITE Y APERITIVOS 1,50€ PERSONA

SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL

## PLATOS PRINCIPALES

Merluza de palangre con crema de guisantes, espárragos verdes y aceite de menta .....	29 €
Salmón con espuma caliente de limón y encurtidos .....	25 €
Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón de la Vera y chips de ajo .....	28 €
Filete de ternera de Girona con salsa de Ratafia y texturas de alcachofa .....	33 €
Magret de pato con salsa de Oporto, peras salteadas con vainilla y crumble de avellanas .....	24 €
Roast-beef con salsa tártara y aceite de romero.....	24 €
Costillas de cerdo glaseadas con salsa de cerezas.....	24 €

## POSTRES

Coulant de chocolate elaborado con <i>Chocolat d'origine unique Saint Domingue</i> acompañado de helado de vainilla de Madagascar.....	9,50 €
Infusión de fresas con helado de Mascarpone y granizado de vino D.O. Empordà .....	9 €
Clafoutis de cereza y helado de nata .....	9 €
Crema bruleé de flor de azahar con sorbete de mandarina .....	9,50€
Espuma de yogur griego con coulis de frutos rojos .....	8,50€

SERVICIO DE PAN, ACEITE Y APERITIVOS 1,50€ PERSONA

SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL