



Para compartir

Pan de trigo sarraceno a la brasa con tomate del Parc Agrari	3 €
Jamón ibérico 100gr.	24 €
Jamón ibérico 50gr.	13 €
Ensalada de brotes tiernos con gambas, almendras garrapiñadas, tomatitos y fruta de temporada aliñada con aceite de albahaca	14 €
Croqueta casera de pollo a la catalana con alioli	2,50/unidad €
Buñuelos de bacalao caseros con ralladura de lima	9 €
Cazuelita de queso de cabra Puigpedrós de piel salada hecho en Josper acompañado de velo de panceta curada, brotes verdes aliñados y tostas de pan de espelta	14 €
Brioche de steak tartar con reducción de salsa de carne	13 €

Canelones tradicionales

Canelón de rape y gambas con suave salsa de marisco, mayonesa de azafrán y crujiente de puerro	15 €
Canelón de carrillera de ternera estofada con mini zanahorias a la brasa y bechamel de setas gratinada	18 €
Canelones tradicionales de asado con bechamel trufada y teja de queso crujiente	17 €
Canelones de espinacas con bechamel de avellanas	15 €

Pescado

Bacalao gratinado con alioli en lecho de sanfaina y piñones	20 €
Pulpo a la brasa con cremoso de boniato, crujiente de col kale y romesco	25 €

Entrantes

Empedrat de judías de Santa Pau con anchoas de L'Escala, huevo poché y aceite de albahaca	17 €
Cremoso de coliflor con láminas de bacalao confitado, tomatito, almendras tostadas y un chisguete de aceite de perejil	13 €
Guiso de butifarra con calamarcitos, patatas trufos y picada catalana	18 €
Puerros confitados sobre lámina crujiente con salsa romesco y ralladura de lima	7 €
Butifarra vegana con cremoso de berenjena y sésamo, pimiento escalivado y avellanas garrapiñadas con cayena	16 €
Nido de pasta con verduras del Parc Agrari, avellanas y salsa de calabaza	16 €

Nuestros arroces

Arroz caldoso de marisco y gambas con su picada catalana	20 €
Arroz negro con calamarcitos, lomo de salmonete y alioli	22 €
Arroz de hortalizas de temporada con caldo de setas y cremoso de calabaza	20 €
Fideuá de marisco con vieiras a la brasa y aceite de ajo y perejil	22 €

Carne

Fricandó tradicional en su salsa con medallones de patata confitados en tomillo limonero	21 €
Cordero asado a baja temperatura y caramelizado con reducción de su jugo, tomatitos asados y espárragos trigueros a la brasa	25 €
Solomillo de ternera a la piedra servido en mesa con sus patatas crujientes, pimientos de Padrón y mantequilla de ajo escalivado y romero	32 €

Postres

Crema catalana tradicional con carquiñolis caseros	6 €
Nuestra versión del tradicional músico con base de chocolate 74% Valrhona, frutos secos y la copa de Moscatel	7 €
Tarta de queso casera acompañada con frutos rojos	6 €
El pan con chocolate, aceite y sal de Les Finestres	6 €
Sopita de hibiscus con sorbete de piña y bizcocho de albahaca	6 €
Mosaico de frutas de temporada con sorbete	6 €