

El Gran Festín

“El gran festín quiere ser un reflejo actual de nuestra cocina, donde les proponemos los mejores productos de temporada para llevarles a la mesa el paisaje, el territorio y la emoción.”

Aceituna arbequina hecha en casa

Aperitivo Hermitage

Ajo blanco de almendra tostada con gamba blanca

Tártaro de cigala con espárragos blancos y caviar osetra

Nuestros canelones tradicionales de pollo de payés a la crema de perrochicos

Tuétano de ternera a la brasa con *steak tartar* y patatas *soufflés*

Arroz cremoso de gambas de Palamós

Lomo de cordero lechal asado con ajos tiernos, tubérculos y puré de tupinambo

Selección de los mejores quesos del Pirineo

Festival de postres

Precio por persona 105 €

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa. Podemos ofrecerles también, una degustación de vinos acorde con este menú especial: 53 € por persona.

Para picar

Buñuelos de bacalao	15,00 €
Virutas de jamón ibérico Joselito con pan de coca	29,00 €
Anchoas de la Escala	16,00 €
Ostras <i>Gillardeau</i> n°2	6,00 €/u
Nuestra gilda de bacalao con anchoa, piparra y aceituna	6,00 €/u
Calamares a la andaluza con espuma de mahonesa y lima	18,00 €
Milhojas de patata con <i>steak tartar</i> de ternera y caviar osetra	28,00 €

* Suplemento de media pensión
Las medias raciones tienen un incremento del 10% del precio

Entrantes

Ajo blanco de almendra tostada con gamba blanca	28,00 €
Coca de hojaldre con foie gras, manzana caramelizada y ensalada de contrastes	26,00 €
Tártaro de cigala con espárragos blancos y caviar osetra	42,50 € *16,00 €
Ensalada de escarola, oreja de cerdo crujiente y vinagreta de piñones	18,00 €
Surtido de verduras escalivadas con anchoas de la Escala y romesco	21,00 €
Nuestros canelones tradicionales de pollo de payés a la crema de perrochicos	22,00 €
Tortilla abierta de huevos de corral, pan con tomate y jamón ibérico Joselito	24,00 €
Arroz del señorito, gambas, rape, calamares y cohombros de mar	33,00 € *12,50 €
Arroz cremoso de gambas de Palamós	30,00 € *11,00 €

* Suplemento de media pensión
Las medias raciones tienen un incremento del 10% del precio

Platos principales

Lomo de atún Balfegó sobre escabeche texturizado y verduritas	31,00 € *11,70 €
Morrillo de atún con espárragos crudos y gnocchi de patata	31,00 € *11,70 €
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y pimentón	26,00 €
Sepia pequeña con su sofrito de cebolla y tomate	23,00 €
Gambas de Palamós a la brasa	45,00 € *17,00 €
Rodaballo a la brasa con caldo de bullabesa, teja de azafrán e hinojo	35,00 € *13,30 €
Filete de ternera grillé a la brasa con <i>soufflé</i> y bearnesa	27,00 €
Costilla de vaca (1 kg) con salsa bearnesa, patatas <i>soufflé</i> s y verduras a la brasa	55,00 € *21,00 €
Lomo de cordero lechal asado con ajos tiernos, tubérculos y puré tupinambo	26,00 €
Tuétano de ternera a la brasa con <i>steak tartar</i> y patatas <i>soufflé</i> s	25,00 €
Costilla de cordero lechal a la brasa con "all i oli" y patatas fritas	27,00 €
Pan, tapita y entretenimientos para el café	5,00 €

* Suplemento de media pensión
Las medias raciones tienen un incremento del 10% del precio

Postres

Postre de cítricos al pesto de albahaca y menta con helado de mandarina	14,00 €
Buñuelos hechos en el momento rellenos de crema catalana	14,00 €
Ensalada de frutas naturales con zumo de naranja y sorbete de mango	14,00 €
Nuestro baba de brioche con vainilla al ron quemado y helado de nata	16,00 €
Selección de los mejores quesos del Pirineo	18,00 €
Brownie helado y nueces de pecán	14,00 €
Cerezas con su sopa y helado de anís	13,00 €
Torrija con plátano y sabayón de ron	15,00 €
La evolución de la piña colada	14,00 €

Tés

Negro: English Breakfast	3,95 €
Rojo: frutas del bosque	3,95 €
Verde: Gunpowder	3,95 €
Rooibos vainilla	3,95 €
Menta poleo	3,95 €
Manzanilla	3,95 €

Cafés

Espresso	3,50 €
Doble Espresso	4,95 €
Cortado	3,75 €
Americano	3,50 €
Con leche	4,95 €
Cappuccino	4,95 €

4,5% IGI no incluido