

El Gran Àpat

“El gran àpat vol ser un reflex actual de la nostra cuina, on us proposem els millors productes de temporada per portar-vos a taula el paisatge, el territori i l’emoció.”

Oliva arbequina feta a casa

Aperitiu Hermitage

Ajoblanco d’ametlla torrada amb gamba blanca

Tàrtar d’escamarlà amb espàrrecs blancs i caviar Osetra

Els nostres canelons tradicionals de pollastre de pagés a la crema de moixeró

Moll de l’os a la brasa amb *steak tartar* i patates *soufflées*

Arrós cremós de gambes de Palamós

Llom de xai de llet rostit amb alls tendres, tubercles i puré de nyàmera

Selecció dels millors formatges del Pirineu

Festival de postres

Preu per persona 105 €

Aquest menú està subjecte a disponibilitat segons productes de temporada i és per a la taula completa.

Els podem oferir, un maridatge de vins per acompanyar amb aquest menú: 53 € per persona.

4,5% IGI no inclòs

Per a picar

Bunyols de bacallà	15,00 €
Encenalls de pernil ibèric Joselito amb pa de coca	29,00 €
Anxoves de l'Escala	16,00 €
Ostres <i>Gillardeau</i> n°2	6,00 €/u
La nostra <i>gilda</i> de bacallà amb anxova, <i>piparra</i> i oliva	6,00 €/u
Calamars a l'andalusa amb escuma de maionesa i llima	18,00 €
Milfulles de patata amb <i>steak tartar</i> de vedella i caviar osetra	28,00 €

* Suplement de mitja pensió
Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu
4,5% IGI no inclòs

Entrants

Ajoblanco d'ametlla torrada amb gamba blanca	28,00 €
Coca de full amb foie gras, poma caramel·litzada i amanida de contrastos	26,00 €
Tàrtar d'escamarlà amb espàrrecs blancs i caviar Osetra	42,50 € *16,00 €
Amanida d'escarola, orella de porc cruixent i vinagreta de pinyons	18,00 €
Assortiment de verdures escalivades amb anxoves de l'Escala i romesco	21,00 €
Truita oberta d'ous de corral, pa amb tomàquet i pernil ibèric Joselito	24,00 €
Els nostres canelons tradicionals de pollastre de pagès a la crema de moixeró	22,00 €
Arròs del senyoret, gambes, rap, calamars i espardenyes	33,00 € *12,50 €
Arròs cremós de gambes de Palamó	30,00 € *11,00 €

* Suplement de mitja pensió

Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu

4,5% IGI no inclòs

El peix i marisc

Llom de tonyina Balfegó sobre escabetx texturitzat i verduretes	31,00 € *11,70 €
<i>Morrito</i> de tonyina amb espàrrecs crus i gnocchi de patata	31,00 € *11,70 €
Pop a la brasa amb cremós de patata i pebre vermell	26,00 €
Sepionets amb el seu sofregit de ceba i tomàquet	23,00 €
Gambes de Palamós a la brasa	45,00 € *17,00 €
Rèmol a la brasa amb caldo de bullabessa, teula de safrà i fonoll	35,00 € *13,30 €

Les carns

Filet de vedella <i>grillé</i> a la brasa amb <i>soufflé</i> i Bearnesa	27,00 €
Costella de vaca (1kg) amb salsa bearnesa, patates <i>soufflées</i> i verdures a la brasa	55,00 € *21,00 €
Llom de xai de llet rostit amb alls tendres, tubercles i puré nyàrema	26,00 €
Moll de l'os de vedella a la brasa amb <i>steak tartar</i> i patates <i>soufflées</i>	25,00 €
Espatlla de xai de llet a la brasa amb allioli i patates fregides	27,00 €
Pa, tapeta i entreteniments pel cafè	5,00 €

* Suplement de mitja pensió
Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu
4,5% IGI no inclòs

Postres

Postre de cítrics al pesto d'alfàbrega i menta amb gelat de mandarina	14,00 €
Bunyols fets al moment farcits de crema catalana	14,00 €
Amanida de fruites naturals amb suc de taronja i sorbet de mango	14,00 €
El nostre "babà" de brioix amb vainilla al rom cremat i gelat de nata	16,00 €
Selecció dels millors formatges del Pirineu	18,00 €
Brownie gelat i nous de pecan	14,00 €
Cireres amb la seva sopa i gelat d'anís	13,00 €
<i>Torrija</i> amb plàtan i crema de sabaiona de rom	15,00 €
L'evolució de la pinya colada	14,00 €

Tes

Negre: English Breakfast	3,95 €
Vermell: Fruites del bosc	3,95 €
Verd: Gunpowder	3,95 €
Rooibos vainilla	3,95 €
Menta poleo	3,95 €
Camamilla	3,95 €

Cafès

Expresso	3,50 €
Doble Expresso	4,95 €
Tallat	3,75 €
Americà	3,50 €
Amb llet	4,95 €
Cappuccino	4,95 €

4,5% IGI no inclòs