

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRANTES

Coca de hojaldre con <i>foie gras</i> , manzana caramelizada y ensalada de contrastes	26,00 €
Ensalada de escarola, oreja de cerdo crujiente y vinagreta de piñones	15,00 €
Surtido de verduras escalibadas con anchoas de la Escala y romesco	21,00 €
Chapadillo de anguila con panceta confitada y yema de huevo	25,00 €
Nuestros canelones tradicionales con trufa de verano a la crema	22,00 €
Tortilla abierta de huevos de corral, pan con tomate y jamón ibérico 5J	24,00 €
Arroz del señorito, gambas, rape, calamares y cohombros de mar	28,00 €
Arroz cremoso de gambas de Palamós	33,00 € *12,55 €

PLATOS PRINCIPALES

Ventresca de Ballfejo a la brasa con contrastes	42,00 € *15,95 €
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 salvaje a la brasa con sofrito y verduras	35,00 € *13,30 €
Filete de ternera grillé a la brasa	26,00 €
Costilla de ternera del Pirineo (1 kg) con salsa bearnesa, patatas <i>soufflés</i> y verduras a la brasa	50,00 € *19,00€ - 1pax
Lomo de cordero lechal asado con ajos tiernos y tubérculos	26,00 €
Tuétano de ternera a la brasa con <i>steak tartar</i> , patatas <i>soufflés</i> i trufa de verano	25,00 €
Cochinillo crujiente confitado y rostido con frutas frescas	27,00 €

Pan, tapita y entretenimientos para el café 5,00€

* Suplemento media pensión

Las medias raciones tienen un incremento de 10% del precio

ORIGEN

by Nandu Jubany

Menú especial 10º aniversario

Aceituna Arbequina hecha en casa

Aperitivo aniversario 10 años

La coca de hojaldre con *foie gras*, manzana caramelizada y ensalada de contrastes

Chapadillo de anguila con panceta confitada y yema de huevo

Nuestros canelones tradicionales con trufa de verano a la crema

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

Arroz seco de cohombros de mar con caldo de cigalas

Lomo de cordero lechal asado con ajos tiernos y tubérculos

Selección de los mejores quesos del Pirineo

Festival de postres

Precio por persona 105 € - sup: MP 45 € por persona

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa. Podemos ofrecerles también, un maridaje de vinos acorde con este menú: 55 € por persona.

PARA PICAR

Buñuelos de bacalao	12,00 €
Virutas de jamón ibérico "5J" con coca tostada	26,00 €
Anchoas de la Escala hechas en casa	16,00 €
Ostras <i>Gillardeau</i> nº2	6,00 € /u
Nuestra gilda de bacalao con anchoa, piparra y aceituna	6,00 €
Calamares a la andaluza con espuma de maionesa y lima	6,00 €
Milhojas de patata con <i>steak tartar</i> de ternera y caviar	28,00 €