






ENTRANTS – ENTRANTES

Amanida de perdiu escabetxada amb pasta i magrana  Ensalada de perdiz escabechada con pasta y granada	25,00 €
Coca de foie amb poma caramel·litzada i amanida de contrastos Coca de foie con manzana caramelizada y ensalada de contrastes	26,00 €
Els nostres canelons tradicionals de pollastre amb tòfona a la crema Nuestros canelones tradicionales de pollo con trufa a la crema	27,00 €
Arròs sec d'espardenyes amb brou d'escamarlans Arroz seco de cohombros de mar con caldo de cigalas	41,00 €
Llenegues rostides amb llagostins Higróforos asados con langostinos	36,50 €
Nyoquis de carbassa amb tòfona blanca del Piemont, puré de patata, cruixent de pernil ibèric i sèrum de parmesà Ñoquis de calabaza con trufa blanca del Piemonte, puré de patata, crujiente de jamón ibérico y suero de parmesano	29,50 €
Ou ferrat del nostre galliner amb tòfona blanca, patates suflés i cansalada del coll Huevo frito de nuestro corral con trufa blanca, patatas <i>soufflé</i> y tocino de papada	44,00 €
Risotto de ceps amb tòfona blanca del Piemont <i>Risotto</i> de setas con trufa blanca	44,00 €
Degustació de tres entrants. Si voleu, us oferim una degustació dels millors tres entrants de cada dia i us els servim per a tota la taula. Degustación de tres entrantes. Si lo desea, le ofrecemos una degustación de los mejores tres entrantes de cada día y los servimos para toda la mesa.	41,00 €

PEIXOS I MARISCS – PESCADOS Y MARISCOS

Ostres lleugerament escabetxades, verduretes, algues i escuma de remolatxa Ostras ligeramente escabechadas, verduritas, algas y espuma de remolacha	31,00 €
Gambes de Llançà a la brasa  Gambas de Llançà a la brasa	44,00 €
Escamarlans de Roses a la planxa  Cigalas de Roses a la plancha	41,00 €
Pop a la brasa amb patates confitades i ceba tendra Pulpo a la brasa con patatas confitadas y cebolleta	26,50 €
Ventresca de tonyina (toro) a la brasa amb bolets, fruita i sal de bacallà  Ventresca de atún (toro) a la brasa con setas, frutas y sal de bacalao	39,50 €

CARNS - CARNES

Llom de cérvol amb salsa pebrada, castanyes, cebetes i moniatos Lomo de ciervo con salsa pebrada, castañas, cebollitas y moniato	29,00 €
Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates suflés  Filete de ternera de Girona a la brasa con patatas soufflé	29,00 €
Filet de vedella i foie amb salsa de vi dolç i verduretes Filete de ternera y foie con salsa de vino dulce y verduras	32,50 €
Garrí cruixent amb llima, gíngebre i mel Cochinillo crujiente con lima, jengibre y miel	25,00 €
Colomí de sang rostit acompanyat d'un canapè i trinxat Pichón de sangre asado con su canapé y trinxat	30,50 €

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

Amanida de perdiu escabetxada amb pasta i magrana Ensalada de perdiz escabechada con pasta y granada
Coca de foie amb poma caramel·litzada i amanida de contrastos Coca de foie con manzana caramelizada y ensalada de contrastes
Dashi de gamba de Palamós amb verdures fresques Dashi de gamba de Palamós con verduras frescas
Ostra lleugerament escabetxada amb algues, verduretes i escuma de remolatxa Ostra ligeramente escabechada con algas, verduritas y espuma de remolacha
Caneló de pollastre de pagès rostit amb tòfona a la crema Canelón de pollo de corral asado con trufa a la crema
Arròs sec d'espardenyes i brou d'escamarlans Arroz seco de cohombres de mar y caldo de cigalas
Lluç cuit a baixa temperatura amb nyoquis de carbassa, greixonets de pernil ibèric i sèrum de parmesà
Merluza a baixa cocció con gnocchis de calabaza, crujientes de jamón ibérico y serum de parmesano
Colomí de sang rostit amb el seu canapè i trinxat Pichón de sangre asado con su canapé y trinxat
Postres sorpresa Postres sorpresa

85,00 €

Si volen podem oferir-los una degustació de vins per acompanyar el menú suplement
Si lo desea, le ofrecemos una degustación de vinos para acompañar el menú. Suplemento:

38,50 €

Servei d'aigua 2,70€ -Servicio de agua 2,70 €

Aquest menú es servirà per a tota la taula.

Este menu se servira para toda la mesa.






FIRST COURSE – ENTRÉES - ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Salad of pickled partridge with pasta and pomegranate 	25,00 €
Salade de perdrix en escabèche composée de pâtes et de grenade	
Салат из маринованной куропатки с пастой и зернами граната	
Coca tart of foie gras with caramelised apple and a salad of contrasts	26,00 €
Coca de foie gras et pomme caramélisée avec sa salade composée	
Пирог с фуа-гра с карамелизированными яблоками и контрастным салатом	
Free-range chicken cannelloni with truffle in cream	27,00 €
Cannelloni de poulet fermier et truffe noire	
Наши традиционные каннеллони с курицей и грибами рыжиками в сливках	
Rice dish made with sea cucumber and a Dublin Bay prawn broth	41,00 €
Riz sec aux concombres de mer et bouillon de langoustines	
Сухой рис с королевским трепангом на бульоне из омаров	
Roasted <i>Hygrophorus dichrous</i> mushrooms with king prawns	36,50 €
Champignons rôtis accompagnés de crevettes	
Традиционные грибы запеченные с креветками	
Pumpkin <i>gnocchi</i> with white truffle, potato purée, crunchy ham and Parmesan serum	29,50 €
Gnocchi à la courge avec truffe blanche, purée de pommes de terre, croustillant de jambon et sérum de parmesan	
Ньокки из тыквы с белым трюфелем Tartufo Bianco, картофельное пюре, хамон хрустящий и сыворотка от пармезана	
Fried egg from our own henhouse with white truffle, <i>soufflé</i> potatoes and collar bacon	44,00 €
Œuf au plat de notre poulailler avec truffe blanche, pommes de terre soufflées et tranches de lard	
Жареное яйцо из нашего курятника с белым трюфелем Tartufo Bianco, картофелем soufflé и беконом	
Risotto of cep mushrooms with white truffle	44,00 €
Risotto aux cèpes et truffe blanche	
Ризотто из белых грибов с белым трюфелем Tartufo Bianco	
Taster assortment of three starters. If you prefer, we can offer you an assortment of our three best starters every day, served for all diners at the table.	41,00 €

Dégustation de trois entrées. Si vous le souhaitez, nous pouvons préparer une dégustation des trois meilleures entrées du jour. Elles seront servies pour l'ensemble de la table.


Дегустация состоит из трёх блюд. По Вашему желанию, мы можем Вам предложить дегустацию из лучших трёх блюд дня на весь стол

FISH AND SHELLFISH - POISSONS ET FRUITS DE MER - РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Lightly pickled oysters, baby vegetables, seaweed and beetroot foam	31,00 €
Huîtres en escabèche accompagnées d'algues, de petits légumes et d'une mousse de betterave	
Устрицы в легком маринаде с овощами, морскими водорослями и кремом из свеклы	
Prawns from Llançà, charcoal-grilled 	44,00 €
Crevettes roses de Llançà grillées	
Креветки из местечка Llançà на углях	
Langoustines from Roses, griddled 	41,00 €
Langoustines de Rosas à la plancha	
Омары из Roses жареные а ла планча	
Charcoal-grilled octopus with confit potatoes and spring onion	26,50 €
Poulpe grillé avec pommes de terres confites et oignon vert	
Жареный осьминог с картофелем в конфитюре и нежным луком	
Toro tuna belly, charcoal-grilled with wild mushrooms, fruit and cod salt 	39,50 €
Ventrèche de thon (<i>toro</i>) grillé avec champignons, fruits et sel de morue	
Брюшко тунца (toro) обжаренное на углях с грибами, фруктами и специями	



MEAT – MEAT - МЯСНЫЕ БЛЮДА

Loin of venison with a pepper sauce, chestnuts, baby onions and sweet potato	29,00 €
Loin of Filet de cerf avec une sauce au poivre, châtaignes, petits oignons et patate douce	
Филе оленины с перечным соусом, каштанами, луком и бататом	
Charcoal-grilled fillet of veal from Girona with <i>soufflé</i> potatoes 	29,00 €
Filet de veau de Gérone grillé avec des pommes de terre soufflées	
Филе говядины из Жироны на углях с картофелем <i>soufflé</i>	
Filet of veal and <i>foie gras</i> with a sweet wine and fig sauce	32,50 €
Filet de veau et foie gras avec une sauce au vin doux et aux figues	
Филе говядины с фуа-гра, соусом из сладкого вина и инжиром	
Crispy suckling pig with lime, ginger and honey	25,00 €
Croustillant de cochon de lait, citron vert, gingembre et miel	
Жаркое из молочного поросенка с лимоном, имбирём и мёдом	
Roasted pigeon with its canapé and <i>trinxat</i>	30,50 €
Pigeonneau au sang rôti servi avec son canapé et <i>trinxat</i>	
Жаркое из голубя с канапе и тринчатом	

GOURMET TASTER MENU - MENU DÉGUSTATION - МЕНЮ ДЕГУСТАЦИЯ

Salad of pickled partridge with pasta and pomegranate
Salade de perdrix en escabèche composée de pâtes et de grenade
Салат из маринованной куропатки с пастой и зернами граната
Coca tart of foie gras with caramelised apple and a salad of contrasts
Coca de foie gras et pomme caramélisée avec sa salade composée
Пирог с фуа-гра в карамелизированных яблоках с контрастным салатом
Dashi of prawn from Palamós with fresh vegetables
Bouillon dashi aux crevettes roses de Palamós et aux légumes frais
Dashi из креветок с Паламоса со свежими овощами
Lightly pickled oyster with seaweed, baby vegetables and beetroot foam
Huître en escabèche avec des algues, de petits légumes et une mousse de betterave
Устрицы в лёгком маринаде с морскими водорослями, овощами и свекольным кремом
Cannelloni of roasted country chicken with seasonal wild mushrooms in a creamy sauce
Cannelloni au poulet fermier rôti avec des champignons de saison à la crème
Каннеллони из деревенской курицы запеченной в грибах со сливками
Rice dish made with sea cucumber and a Dublin Bay prawn broth
Riz aux bêtes de mer et bouillon de langoustines
Сухой рис с королевским трепангом и бульоном из омаров
Hake cooked low temperature with pumpkin gnocchis, crunchy ham and Parmesan serum
Merlu, gnocchi de potimarron croquant de jambon iberique et serum de parmesan
Хек с тыквой клецки, прошутто и пармезаном
Roasted pigeon with its canapé and <i>trinxat</i>
Pigeonneau au sang rôti, canapé et <i>trinxat</i>
Жаркое из голубя с канапе и тринчатом
Surprise desserts
Desserts surprise
Сюрприз на десерт

85.00 €

If you wish, we can also offer a selection of wines to accompany the menu, supplement
Si vous le souhaitez, nous pouvons préparer une dégustation de vins pour accompagner le menu.

По Вашему желанию, к меню Вы можете заказать нашу дегустацию вин. Доплата 39,00 евро за человека.

38'50 € per person

Water service 2.70 € Service d'eau 2,70 € **Вода 2,70 евро**

This menu will be served for the whole table.

Ce menu sera servi pour l'ensemble de la table. **Это меню будет подано на весь стол.**

