

# LA NOSTRA CARTA

## Primers plats

Encenalls de pernil ibèric	15€
Pa de coca artesà amb tomàquet persona	2.15€/
Croquetes casolanes unitat	1.85€/
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà	9.50€
Carpaccio de bacallà amb oli de verdures i anxoves	10€
Mi cuit de foie amb torradetes i compota de fruita	11.50€
Graellada de verdures amb romesco	10.50€
Amanida tèbia de formatge de cabra amb fruits del bosc	10€
Amanida de favetes amb encenalls de pernil ibèric	10€
Anxoves de l'escala amb oli verge extra	12€
Remenat de faves amb botifarra i llagostins	9€
Ous ferrats amb lacón a la gallega	7€

Timbal d'escalivada al gust del client  
9€

Cloïsses a la graella 11€

Musclos al chardonay 9€

Escamarlans saltejats al brandi  
12€

Gambes de Palamós ( 1 unitat )  
3.50€

## Segons plats

Arròs sec o caldós de llamàntol 18.50€/persona

Arròs sec o caldós de peix i marisc  
persona 15€/

Arròs negre de sèpia i llamàntol 18.50€/persona

Fideuà de llamàntol 18.50€/  
persona

Cueta de rap fresca en suquet d'escamarlans  
17€

Bacallà al forn amb llagostins i mussolina d'alls confitats  
16€

Peix fresc de llotja al gust 15€

Entrecot de vedella a la brasa al gust  
15€

Filet de vedella a la brasa al gust  
18€

" Xuletón " 600gr. a la brasa 22€

Magret d'ànec a la brasa al gust  
15€

Costelles i mitjanes de xai a la brasa  
17€

Graellada de peix 22€

Graellada de peix i marisc  
23€

Graellada de marisc 24€