

Carta de Primavera

Para empezar

Ensalada de brotes de primavera con vinagreta fórum	8,70 €
Hojas de roble con calabacín escalibado, bacalao "esqueixat", tomate raf al pesto y anchoa	10,50 €
Terrina de foie casera con gelatina y espuma de vermut	18,75 €
Crema fría de espárragos blancos con jamón de pato, rúcula y aceite de tomillo	9,15 €
Huevos estrellados con parmentier de patata y zanahorias tiernas, colmenillas y panceta	9,75€
Crema de hinojo y patata con tempura de boquerones	9,15€
Espaguetis salteados con espinacas tiernas y botifarra a la diabola	8,50€
Salteado de habitas con ruisseñores y botifarra del perol	11,50€



Nuestro menú Entrecôte Rocblanc Precio: 35,00 €

Gustoso Entrecôte de Buey del país a la parrilla con salsa "Secreta del chef" acompañado de crujientes patatas fritas y ensalada de nueces con salsa de mostaza y postre

Del mar

Wok de corvina y pak choi al estilo Thai	12,75 €
Lomo de bacalao con sanfaina de trigueros	9,75 €
Espardeñas sobre lecho de cebolla de Figueras confitada	26,80 €
Salmón ahumado al estilo finlandés con salsa gravlax	25,15 €
Pescado de barca (a la sal, horno o espalda)	S/M
Sepia confitada con setas de primavera y huevo a baja temperatura	11,00€

De la tierra

Pollo de payés en costra de carquiñolis, polenta y chutney de piña y tomate	8,75 €
Confit de pato desehuesado casero con higos al moscatel de Montbrío	11,75 €
Cordero lechal a baja temperatura	14,50 €
Chateaubriand (mínimo 2 pers.)	23,00 €

Arroces

<i>Arrosejat</i> con almejas y cigalas (mín. 2 pers.)	18,00 €
Arroz meloso de pulpo de roca con verduritas de primavera (mín. 2 pers.)	13,50 €
Arroz meloso de bogavante (mín. 2 pers.)	23,00 €