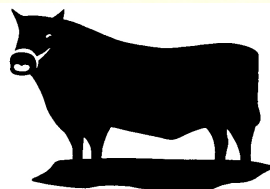


Carta de Verano

Para empezar

Ensalada de nuestro huerto con viangreta de limón	8,70 €
Tulipa de xató a la manera tradicional	9,85 €
Ensalada de rúcula con Burrata y verduras asadas	9,75 €
Salmorejo de frutos rojos	9,35 €
Terrina de foie entier hecha en casa con gelatina de Montbrío	18,75 €
Nuestro cocktail de gambas	10,25 €
Ensalada de tomate “cor de bou” con finas lascas de queso Serrat y fresas al aceto balsámico	9,35 €
Piña y melón con jamón de pato	9,55 €
Carpaccio de ternera al parmesano con rúcula y piñones	9,25 €
Sopa de cigalas con arroz basmati y mejillones al apio	9,50 €
Fetuccini al pesto con perlas de mozzarella y tomates secos	8,75 €
Huevos estrellados con foie y jamón ibérico	12,50 €

L'entrecôte



Nuestro menú Entrecôte Rocblanc Precio: 35,00 €

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

Del mar

Bacalao a la llauna siglo XXI	17,00 €
Lubina a la donostiarra	19,15 €
Chipirones rellenos de gamba en persillada de vino blanco	13,50 €
Sepia a la plancha con gambas en tempura	15,00 €
Salmón ahumado al estilo finlandés con salsa gravlax	25,15 €
Dorada a la sal	22,50 €
Pescado de barca (a la sal, horno o espalda)	S/M

De la tierra

Solomillo de añejo con chiffonade de verduritas criollas y patatas pronto novo	19,75 €
Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura	17,50 €
Wok de dados de pollo con noodles de arroz y verduras a la soja	10,25 €
Magret de pato en dos cocciones a la ratafia	15,50 €
Filete de cerdo Duroc con jalea de pera al romero y chutney de piña	12,00 €

Arroces

Arroz meloso de bacalao con verduritas y almejas (mín. 2 pers.)	16,25 €
Fideos rossos con cigalas (mín. 2 pers.)	17,50 €
Arroz del "senyoret" (mín. 2 pers.)	19,00 €
Arroz meloso de bogavante (mín. 2 pers.)	23,00 €