

ENTRANTS FREDS

TEMPURA D'ALGA NORI AMB TÀRTAR DE GAMBA (2U.), 6€

ANXOVA DE CADAQUÉS, CARPACCIO DE CALAMAR, OLIVA I TOMÀQUET, 17€

AMANIDA DE CAQUIS, ALVOCAT, EMULSIÓ D'AMETLLA I GAMBETA DE BLANES, 20€

FIGUES AMB BURRATA I ROVELLÓ EN ESCABETX, 18€

CARBASSA ROSTIDA A LA BRASA AMB BURRATA, ALFÀBREGA I AMETLLA

LAMINADA, 17€

CARPACCIO DE GAMBA AMB OUS DE TRUITA I PINYONS, 21€

FOIE MICUIT FET A CASA AMB POMA A LA RATAFIA I PA D'ESPÈCIES, 18€

CARPACCIO DE TORO AMB ANGUILA FUMADA I ENCURTITS, 18€

LÀMINES DE VACA MADURADA, CREMA DE PARMESÀ, CASTANYES I FIGUES, 17€

STEAK TÀRTAR DE TXULETON DE VACA VELLA, 19€

SASHIMI DE WAGYU JAPONÈS AMB CEPS I GAMBES, 58€

ENTRANTS CALENTS

ALBERGÍNIA THAY A LA FLAMA , CREMA DE IOGURT I COCO, OLIVA KALAMATA I

GEL DE LLIMONA, 16€

OUS FERRATS DE GALLINES FELICES AMB SOBRASSADA, ROVELLONS I

CAMAGROCS, 19€

PASTA FRESCA FETA A CASA AMB ANGUILA FUMADA, 20€

TORTELLINIS FETS A CASA FARCITS DE CARABASSA, RICOTTA I AVELLANA, 18€

POTXA FRESCA DE RIUDAURA AMB TRIPA DE BACALLÀ, CAMAGROCS I GAMBA

DE BLANES, 22€

SERVEI D'APERITIU, PA I AIGUA, 2€ P/P

ARROSSOS (MIN 2 PAX)

ARRÒS SEC DE SEPIONETES AMB ALLIOLI D'ALL ESCALIVAT, 18€/P.P.

ARRÒS SEC D'ESPARDENYES DE BLANES, 28€/P.P.

ARRÒS DE CALAMARS I GAMBES, 17€/P.P.

ARRÒS MELÒS DE LLOBREGANT DE BLANES, 25€/P.P.

CARNS

GARRÍ CUIT A BAIXA TEMPERATURA , 23€

CAP DE GARRÍ CUIT A BAIXA TEMPERATURA (2 PERSONES), 26€

TERRINA DE CARN D'OLLA AMB SEPIONETES, 18€

POLLASTRE GUISAT I FARCIT A LA CATALANA AMB GAMBES, 18€

COSTELLA AMB XIMIXURRI, 24€

TATAKI DE POLTRE ECOLÒGIC DEL RIPOLLÈS AMB CASTANYES, 17€

XAI QUINTAL EN DIFERENTS ELABORACIONS, 29€

LLOM DE WAGYU JAPONÈS A LA PLANXA, 60€

PER COMPARTIR:

ESPATLLA DE XAI DE RAMAT DE L'ALTA GARROTXA (2/3 PERSONES), 45€

CARETA DE PORC CRUIXENT AMB PICO DE GALLO (2 PERSONES MÍNIM), 18€/P.P

TXULETON DE VACA VELLA DEL PAÍS BASC, 48€/KG (SEGONS PEÇA)

TXULETON DE TORO DE TORTELLÀ, 58€/KG (SEGONS PEÇA)

SERVEI D'APERITIU, PA I AIGUA, 2€ P/P

QUINZE OUS
RESTAURANT