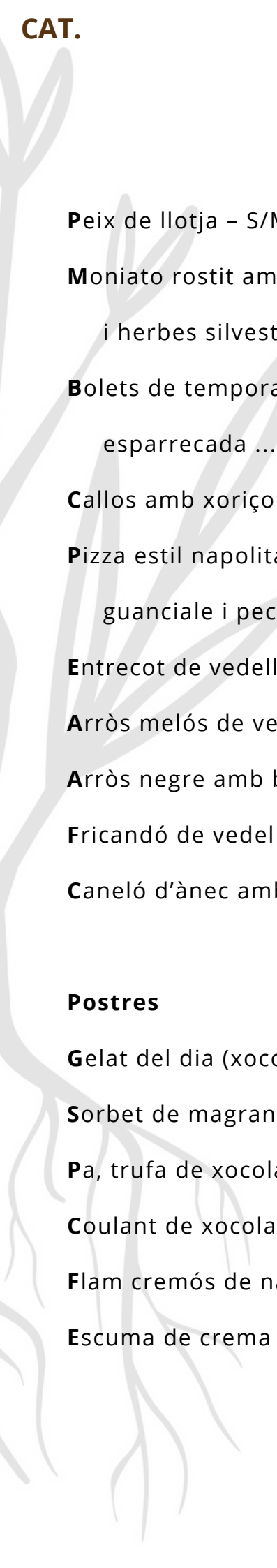




O stra Gillardeau N2 al natural	6,00€/u
O stra Gillardeau N2 amb guarnició	8,00€/u
G ilda de seitó o anxova	2,00€/u
P a amb tomata i oli d'oliva verge extra	4,75€
C istella de pa	4,50€
C roqueta de rostit de tres carns amb beixamel de pernil	2,75€/u
B unyols de bacallà amb romesco	2,50€/u
A ssortiment de formatges de la vall de Llémena	16,70€
(Elaborat per Mas l'Albreda i La Balda)	
S tracciatella de burrata amb sardina fumada, pesto rosso i tomàquets confitats	17,90€
T ruita cremosa de patata amb ceba i ceps	16,70€
(supl. de tòfona 10 €)	
T àrtar de gamba de Palamós amb tocs cítrics	24,70€
S teak tàrtar de vaca madurada i ostres	21,00€
T iradito de bonítol curat amb llet de tigre de fruita de la passió i mojo verde d'alvocat	16,70€
L lucet arrebossat amb maionesa de kimchi	15,80€
O rtigues de mar arrebossades amb maionesa de llimona	16,00€
C arpaccio de chutoro de tonyina vermella amb vinagreta asiàtica	21,70€
T artaleta de textures d'ànec i de blat de moro	14,70€/2u.



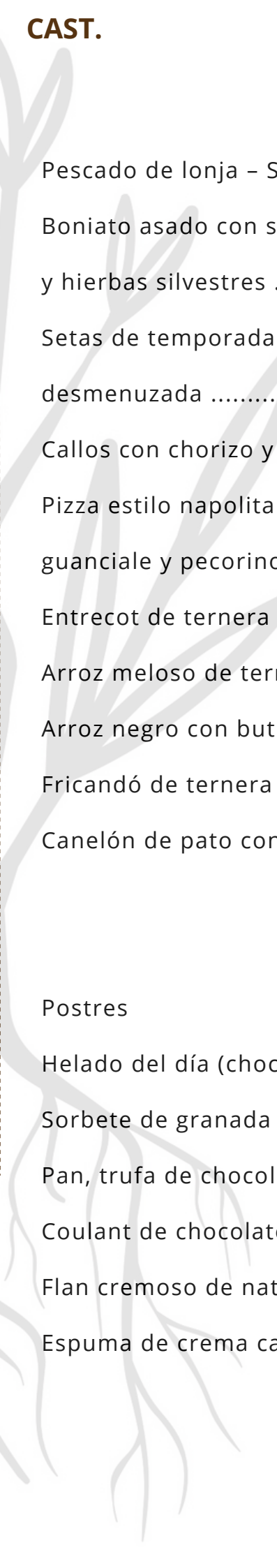
Peix de llotja – S/M	P/S/M €
Moniato rostit amb salsa de kimchi i cacauets, crema de formatge i herbes silvestres	14,60 €
Bolets de temporada saltejats amb rovell d'ou i butifarra de perol esparrecada	24,00 €
Callos amb xoriço i ou ferrat	18,00 €
Pizza estil napolitana amb carbonara de ceps, rovell a baixa temperatura, guanciale i pecorino romano	18,40 €
Entrecot de vedella amb salsa bearnesa i patates rosses	24,00 €
Arròs melós de vedella amb bolets	23,00 €
Arròs negre amb botifarra de perol i escamarlans	21,00 €
Fricandó de vedella guisada amb bolets i parmentier de patata	22,00 €
Caneló d'ànec amb foie, beixamel airejada de bolets i suc del seu rostit	27,00 €

Postres

Gelat del dia (xocolata, plàtan, maduixa, mandarina)	5,00 €
Sorbet de magrana amb escuma de xocolata blanca i espigol	8,00 €
Pa, trufa de xocolata 70 % amb oli d'oliva verge i sal	8,00 €
Coulant de xocolata negra amb sorbet de festucs	8,00 €
Flam cremós de nata i vainilla amb caramel fumat	8,00 €
Escuma de crema catalana	8,00 €



Ostra Gillardeau N2 al natural	6,00€/u
Ostra Gillardeau N2 con guarnición	8,00€/u
Gilda de boquerón o anchoa	2,00€/u
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	4,75€
Cesta de pan	4,50€
Croqueta de rustido de tres carnes con bechamel de jamón	2,75€/u
Buñuelos de bacalao con romesco	2,50€/u
Surtido de quesos del valle de Llémena	16,70€
(Elaborado por Mas l'Albreda y La Balda)	
Stracciatella de burrata con sardina ahumada, pesto rosso y tomates confitados	17,90€
Tortilla cremosa de patata con cebolla y setas	16,70€
(suplemento de trufa 10 €)	
Tartar de gamba de Palamós con toques cítricos	24,70€
Steak tartar de vaca madurada y ostras	21,00€
Tiradito de bonito curado con leche de tigre de fruta de la pasión y mojo verde de aguacate	16,70€
Pez de San Pedro rebozado con mayonesa de kimchi	15,80€
Ortiguillas de mar rebozadas con mayonesa de limón	16,00€
Carpaccio de chutoro de atún rojo con vinagreta asiática	21,70€
Tartaleta de texturas de pato y maíz	14,70€/2u.



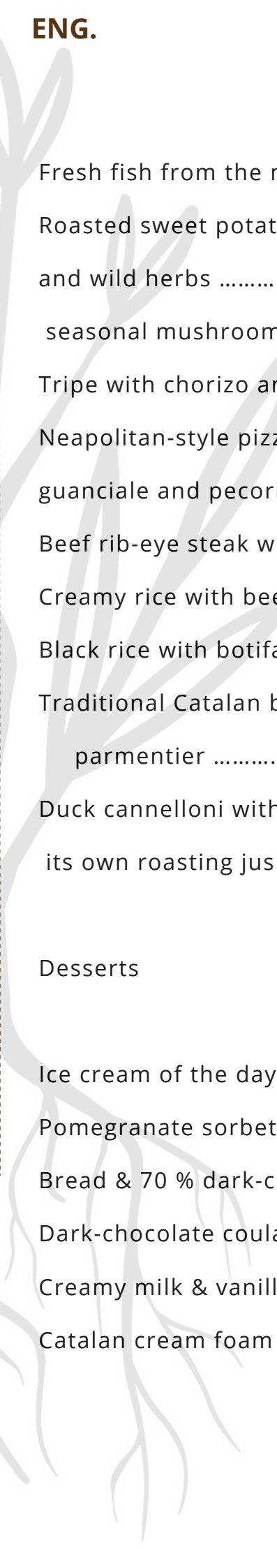
Pescado de lonja – S/M	P/S/M €
Boniato asado con salsa de kimchi y cacahuets, crema de queso y hierbas silvestres	14,60 €
Setas de temporada salteadas con yema de huevo y butifarra de perol desmenuzada	24,00 €
Callos con chorizo y huevo frito	18,00 €
Pizza estilo napolitano con carbonara de setas, yema a baja temperatura, guanciaie y pecorino romano	18,40 €
Entrecot de ternera con salsa bearnesa y patatas fritas	24,00 €
Arroz meloso de ternera con setas	23,00 €
Arroz negro con butifarra de perol y cigalas	21,00 €
Fricandó de ternera guisada con setas y parmentier de patata	22,00 €
Canelón de pato con foie, bechamel aireada de setas y jugo de su asado	27,00 €

Postres

Helado del día (chocolate, plátano, fresa, mandarina)	5,00 €
Sorbete de granada con espuma de chocolate blanco y lavanda	8,00 €
Pan, trufa de chocolate 70 % con aceite de oliva virgen y sal	8,00 €
Coulant de chocolate negro con sorbete de pistacho	8,00 €
Flan cremoso de nata y vainilla con caramelo ahumado	8,00 €
Espuma de crema catalana	8,00 €



Gillardeau Oyster N2, natural	6.00 €/u
Gillardeau Oyster N2, with garnish	8.00 €/u
“Gilda” skewer of anchovy or pickled sardine	2.00 €/u
Rustic bread with tomato and extra virgin olive oil	4.75 €
Bread basket	4.50 €
Roasted three-meat croquette with ham béchamel	2.75 €/u
Salt-cod fritters with romesco sauce	2.50 €/u
Selection of cheeses from the Llémèna Valley	16.70 €
(Produced by Mas l’Albreda and La Balda)	
Stracciatella burrata with smoked sardine, pesto rosso and confit tomatoes	17.90 €
Creamy potato & onion omelette with wild-mushroom	16.70 €
(black-truffle supplement 10,00 €)	
Palamós red-prawn tartare with citrus notes	24.70 €
Matured beef steak tartare with oysters	21.00 €
Cured bonito tiradito with passion-fruit tiger’s milk and avocado mojo verde	16.70 €
Fried baby hake with kimchi mayonnaise	15.80 €
Fried sea anemones with lemon mayonnaise	16.00 €
Red-tuna chutoro carpaccio with Asian vinaigrette	21.70 €
Duck & sweet-corn textures tartlet	14.70 €/2u



Fresh fish from the market – S/M	P/S/M €
Roasted sweet potato with kimchi sauce, peanuts, cheese cream and wild herbs	14.60 €
seasonal mushrooms with egg yolk and botifarra de perol sausage	24.00 €
Tripe with chorizo and fried egg	18,00 €
Neapolitan-style pizza with wild-mushroom carbonara, slow-cooked egg yolk, guanciale and pecorino romano	18.40 €
Beef rib-eye steak with Béarnaise sauce and roasted potatoes	24.00 €
Creamy rice with beef and mushrooms	23.00 €
Black rice with botifarra de perol sausage and Norway lobsters	21.00 €
Traditional Catalan beef fricandó stew with mushrooms and potato - parmentier	22.00 €
Duck cannelloni with foie gras, airy mushroom béchamel and its own roasting jus	27.00 €

Desserts

Ice cream of the day (chocolate, banana, strawberry, mandarin)	5.00 €
Pomegranate sorbet with white-chocolate foam and lavender	8.00 €
Bread & 70 % dark-chocolate truffle with extra-virgin olive oil and sea salt ...	8.00 €
Dark-chocolate coulant with pistachio sorbet	8.00 €
Creamy milk & vanilla flan with smoked caramel	8.00 €
Catalan cream foam	8.00 €



Huître Gillardeau N2 nature	6,00€/u
Huître Gillardeau N2 avec garniture	8,00€/u
Gilda d'anchois ou de boquerón	2,00€/u
Pain à la tomate et huile d'olive vierge extra	4,75€
Corbeille de pain	4,50€
Croquette de rôti de trois viandes à la béchamel de jambon	2,75€/u
Beignets de morue avec sauce romesco	2,50€/u
Assortiment de fromages de la vallée de Llémèna	16,70€
(Élaboré par Mas l'Albreda et La Balda)	
Stracciatella de burrata avec sardine fumée, pesto rosso et tomates confites	17,90€
Omelette crémeuse de pommes de terre, oignons et champignons	16,70€
(supplément truffe 10 €)	
Tartare de crevette de Palamós aux notes d'agrumes	24,70€
Steak tartare de bœuf maturé et huîtres	21,00€
Tiradito de bonite marinée au leche de tigre de fruit de la passion et mojo vert à l'avocat	16,70€
Saint-Pierre pané avec mayonnaise au kimchi	15,80€
Ortigaïlles de mer panées avec mayonnaise au citron	16,00€
Carpaccio de chutoro de thon rouge à la vinaigrette asiatique	21,70€
Tartelette de textures de canard et de maïs	14,70€/2u.



Poisson du marché – S/M	P/S/M €
Patate douce rôtie avec sauce kimchi et cacahuètes, crème de fromage et herbes sauvages	14,60 €
Champignons de saison sautés avec jaune d’œuf et boudin catalan émietté	24,00 €
Tripes au chorizo et œuf frit	18,00 €
Pizza style napolitain à la carbonara de champignons, jaune d’œuf à basse température, guanciale et pecorino romano	18,40 €
Entrecôte de veau avec sauce béarnaise et pommes frites	24,00 €
Riz crémeux au veau et aux champignons	23,00 €
Riz noir au boudin catalan et aux langoustines	21,00 €
Fricandó de veau mijoté aux champignons et parmentier de - pommes de terre	22,00 €
Cannelloni de canard au foie gras, béchamel légère aux champignons et jus de son rôti	27,00 €

Desserts

Glace du jour (chocolat, banane, fraise, mandarine)	5,00 €
Sorbet de grenade avec mousse de chocolat blanc et lavande	8,00 €
Pain, truffe de chocolat 70 % avec huile d’olive vierge et sel	8,00 €
Coulant de chocolat noir avec sorbet à la pistache	8,00 €
Flan crémeux à la crème et à la vanille avec caramel fumé	8,00 €
Mousse de crème catalane	8,00 €