

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima

o

Les nostres patates braves

o

Croquetes de lacón

Porros confitats amb sardina fumada i estragó

o

Tomàquet ECO Can Puxic amb burrata i herbes

o

Amanida russa amb tonyina

o

Amanida de moniato rostit amb kimchi km0

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil

o

Rösti amb botifarra i ou fregit

o

Tatin de ceba dolça amb crema de formatge i bolets

o

Xampinyons a la planxa amb maionesa de brasa i pecorino trufat

Ceviche de corbina amb alvocat i coriandre

o

Canelon XL de tres carns

o

Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons,
wasabi i oli d'anet (+ 3€; només racions per a 2)

o

Sam de papada de porc i gamba

Roastbeef al xerès amb mini patates rostides, parmesà
encurtits i ou de guatlla

o

Arròs de gambes

o

Xai desossat a baixa temperatura a l'estil grec

o

Turbot a planxa amb salsa remoulade i patates (+3€)

o

Steak tartar 'Luismi' amb patates

Postre a escollir

36 €

(p.p.; min. 2 persones)

Fried aubergine with honey mayo and lime
or
Our 'patatas bravas'
or
Ham croquettes

Confit leeks with smoked sardines and tarragon
or
Organic Can Puxic tomato with burrata and herbs
or
Russian salad with tuna
or
Roasted sweet potato salad with locally made kimchi

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Rösti with sausage and fried egg
or
Sweet onion tatin with cheese sauce and wild mushrooms
or
Grilled mushrooms with charcoal mayonnaise and truffled
pecorino

Seabass ceviche with avocado and cilantro
or
Cannellone XL Embat
or
Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi and
dill oil (+ 3€; only portions for 2)
or
Pork jowl and prawn Ssam

Roast beef in sherry sauce with mini roasted potatoes, parmesan,
pickles and quail egg
or
Catalan rice with prawns
or
"Pulled" lamb Greek style
or
Grilled turbot with remoulade and potatoes (+3€)
or
Steak tartar 'Luismi' (Basque beef) with crispy potatoes

Dessert of choice

36 €
(p.p.; min. 2 people)

Berenjena frita con mayonesa de miel y lima

o

Nuestras patatas bravas

o

Croquetas de lacón

Puerros confitados con sardina ahumada y estragón

o

Tomate ECC Can Puxic con burrata y hierbas

o

Ensaladilla rusa con atún

o

Ensalada de boniato asado con kimchi km0

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón

o

Rösti con butifarra y huevo frito

o

Tatin de cebolla dulce con crema de queso y setas

o

Champiñones a la plancha con mayonesa de brasa y pecorino
trufado

Canelon XL de tres carnes

o

Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones,
wasabi y aceite de eneldo (+ 3€; sólo raciones para 2)

o

Ssam de papada de cerdo y gamba

o

Ceviche de corvina con aguacete y cilantro

Roastbeef al jerez con mini patatas asadas, encurtidos,
parmesano y huevo de codorniz

o

Arroz de gambas

o

Cordero deshuesado a baja temperatura al estilo griego

o

Turbot a plancha con salsa remoulade y patatas (+3€)

o

Steak tartar 'Luisimi' con patatas

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)