

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima

0

Les nostres patates braves

0

Croquetes de lacón

Porros confitats amb sardina fumada i estragó

0

Amanida russa amb bacallà fumat

0

Tartar de tomàquet brasejat

0

'Milfulls' d'espàrrecs i la seva mousse amb tòfona i formatge

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil

0

Rösti amb botifarra i ou

0

Tatin de ceba dolça amb crema de formatge Comté de 18 mesos i panceta curada

0

Xampinyons a la planxa amb maionesa de brasa i formatge Palmero

Ceviche de corbina amb alvocat i coriandre

0

Canelon XL de tres carns

0

Sam de papada de porc i gamba

0

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

0

Albergínia confitada amb bolonyesa vegetal i parmesà

Roastbeef al xerès amb patata rostida i parmesà

0

Arròs de gambes

0

Mandonguilles de pollastre de pagès trufades

0

Steak tartar 'Luismi' amb patates

0

Donburi de tonyina Balfegó soasada, ponzu i kale cruixent (bol d'arròs a l'estil japonès)

0

Pithivier de carxofa, duxelle i alga nori amb salsa de porro i vinagreta de tòfona (només racions per a 2)

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
Russian salad with smoked cod
or
Braised tomato tartare
or
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse, black truffle and
cheese

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Rösti with sausage and egg
or
Onion tatin with 18-month Comté cheese cream and guanciale
or
Grilled mushrooms with smoked mayonnaise and 'Palmero'
cheese

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

Roast beef in sherry sauce with roasted potato and parmesan
or
Catalan rice with prawns
or
Free-range truffled chicken meatballs with potato puree
or
Steak tartar 'Luismi' (Basque beef) with crispy potatoes
or
Blow-torched Balfegó tuna donburi with ponzu and kale chips
(Japanese style rice-bowl)
or
Pithivier of artichoke, duxelle and nori seaweed with leek sauce and
truffle vinaigrette (only servings for 2)

Dessert of choice

36 €
(p.p.; min. 2 people)

Berenjena frita con mayonesa de miel y lima

0
Nuestras patatas bravas

0
Croquetas de lacón

Puerros confitados con sardina ahumada y estragón

0
Ensaladilla rusa con bacalao ahumado

0
Tartar de tomate braseado

0
'Milhojas' de espárragos y su mousse con trufa y queso

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón

0
Rösti con butifarra y huevo

0
Tatin de cebolla dulce con crema de queso Comté de 18 meses y
panceta curada

0
Champiñones a la plancha con mayonesa de brasa y queso
'Palmero'

Canelon XL de tres carnes

0
Ssam de papada de cerdo y gamba

0
Ceviche de corvina con aguacete y cilantro

0
Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones,
wasabi y aceite de eneldo (+ 3€; sólo raciones para 2)

0
Berenjena confitada con boloñesa vegetal y parmesano

Roastbeef al jerez con patatas asada y parmesano

0
Arroz de gambas

0
Albóndigas de pollo de payés trufadas

0
Steak tartar 'Luismi' con patatas

0
Donburi de atún Balfegó soasado con ponzu y kale crujiente
(bol de arroz al estilo japonés)

0
Pithivier de alcachofa, duxelle y alga nori con salsa de
puerro y vinagreta de trufa (sólo raciones para 2)

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)