

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 bonítol (només dissabtes i diumenges)

0
Tartar de tomàquet brasejat amb burrata

0
'Milfulls' d'espàrrecs i la seva mousse amb pecorino trufat

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil ibèric

0
Rösti amb botifarra i ou

0
Tatin de ceba dolça amb formatge Comté de 18 mesos i
panceta curada

Ceviche de corbina a l'estil thai amb alvocat i coriandre

0
Canelón de tres carns

0
Zamburiñas amb beurre blanc i herbes

0
Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons,
wasabi i oli d'anet (+ 3€; només racions per a 2)

0
Pop amb escuma de patata, all i pebre vermell

Arròs de gambes

0
Donburi de tonyina soasada amb ponzu (bol d'arròs a
l'estil japonès)

0
Steak tartar 'Luismi' amb patates

0
Magret d'ànec "5 Aglans" amb ceba caramel·litzada i foie
(només racions per a 2)

0
Roastbeef al xerès amb patata rostida i parmesà

0
Xai desossat a baixa temperatura a amb espuma d'all, suc
de rostit i molles de pa cruixents

0
'Sandvitx' de peus de porc, bolets i ous de guatlla fregits

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 yellowfin tuna (only Saturdays and Sundays)
or
Braised tomato tartare with burrata
or
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse and truffled pecorino

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Rösti with sausage and egg
or
Onion tatin with 18-month Comté cheese and guanciale

Thai style seabass ceviche with avocado and cilantro
or
Cannellone Embat
or
Black scallops with beurre blanc and herbs
or
Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi and
dill oil (+ 3€; only servings for 2)
or
Octopus with potato foam, garlic and paprika

Catalan rice with prawns
or
Blow-torched tuna donburi with ponzu (Japanese style rice-bowl)
or
Steak tartar 'Luismi' (Basque beef) with crispy potatoes
or
Duck magret '5 Aglans' with caramelised onion and foie
(only servings for 2)
or
Roast beef in sherry sauce with roasted potato and parmesan
or
Sous-vide pressed lamb with garlic foam, meat juice and crispy
bread crumbs
or
'Sandwich' of pig's trotters, wild mushrooms and fried quail eggs

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 bonito (solo sábados y domingos)

0
Tartar de tomate braseado con burrata

0
'Milhojas' de espárragos y su mousse con pecorino trufado

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón ibérico

0
Rösti con butifarra y huevo

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

Canelon de tres carnes

0
Zamburiñas con beurre blanc y hierbas

0
Ceviche de corvina al estilo thai con aguacete y cilantro

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

0
Pulpo con espuma de patata, ajo y pimentón

Arroz de gambas

0
Donburi de atún soasado con ponzu (bol de arroz al estilo japonés)

0
Steak tartar 'Luismi' con patatas

0
Magret de Pato '5 Aglans' con cebolla caramelizada y foie (sólo raciones para 2)

0
Roastbeef al jerez con patata asada y parmesano

0
Cordero deshuesado a baja temperatura con espuma de ajo, jugo de asado y migas de pan crujientes

0
'Sandwich' de pies de cerdo, setas y huevos de codorniz fritos

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)