

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

Amanida russa amb bacallà fumat

o

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

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil ibèric

o

Milfulls de patata trufada, amb botifarra negra se Cal

Rovira i rovell d'ou

o

Tatin de ceba dolça amb formatge Gruyere i panceta curada

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

o

Canelon XL de tres carns

o

Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons,
wasabi i oli d'anet (nomes racions per a 2, +4€)

o

Ssam de papada de porc amb pop i maionesa de kimchi

Arròs de gambes amb beurre blanc

o

Calamar farcit amb botifarra i ceps amb parmentier

o

Steak tartar 'Embat' amb patates

o

Roastbeef al xerès amb patata rostida i crema de ceba

o

Magret d'ànec "5 Aglans" amb chop suey de verdures i
fideus

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
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse and truffled
pecorino

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Truffled potato mille-feuille, with Cal Rovira's black
pudding and egg yolk
or
Onion tatin with Gruyere cheese and guanciale

Thai style seabass ceviche with avocado, cilantro and
cashews
or
Cannellone XL Embat
or
Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi
and dill oil (only portions for 2, +4€)
or
Ssam with slow-cooked pork jowl, octopus and kimchi
mayo

Catalan rice with prawns and beurre blanc
or
Squid stuffed with sausage and ceps served with
potato puree
or
Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes
or
Roast beef in sherry sauce with roasted potato and
onion cream
or
Chow mein of duck '5 Aglans'

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

Ensaladilla rusa con bacalao ahumado

o

'Milhojas' de espárragos y su mousse con pecorino

trufado

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón ibérico

o

Milhojas de patata trufada, con de butifarra negra de Cal

Rovira y yema

o

Tatin de cebolla dulce con queso Gruyere y panceta

curada

Canelon XL de tres carnes

o

Ceviche de corvina al estilo thai con aguacete, cilantro y anacardos

o

Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones, wasabi y aceite de eneldo (solo raciones para 2, +4€)

o

Ssam de papada de cerdo con pulpo y mayonesa de kimchi

Arroz de gambas con beurre blanc

o

Calamar relleno de butifarra y boletus con

parmentier de patata

o

Steak tartar 'Eubat' con patatas

o

Roastbeef al jerez con patata asada y crema de

cebolla

o

Magret de Pato '5 Aglans' con chop suey de

verduras y fideos

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)