

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

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 de Cal Rovira i rovell d'ou

o

Tatin de ceba dolça amb formatge Comte 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

Vieira amb pure de ceba, shitake confitat i beurre blanc

---

Arròs de gambes o de bolets amb tataki de vedella

o

Calamar farcit amb botifarra i ceps

o

Steak tartar 'Embat' amb patates

o

Roastbeef al xerès amb patata rostida

o

Xai desossat a baixa temperatura a amb crema d'all i llanega negra (+2,5€)

---

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 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 Comte 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  
Scallops with caramelised onion puree, shiitake  
mushrooms and beurre blanc

---

Catalan rice with prawns or with wild mushrooms  
and beef tataki  
or  
Squid stuffed with sausage and ceps  
or  
Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes  
or  
Roast beef in sherry sauce with roasted potato  
or  
Sous-vide pressed lamb with garlic cream and  
'llanega negra' (local wild mushrooms) (+2,5€)

---

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

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 Comte 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

Vieiras con pure de cebilla caramelizada, shiitake  
confitado y beurre blanc

---

Arroz de gambas o de setas con tataki de carne de  
vaca

o

Calamar relleno de butifarra y boletus

o

Steak tartar 'Embat' con patatas

o

Cordero deshuesado con crema de ajo y llanega negra  
(+2,5€)

o

Roastbeef al jerez con patata asada

---

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)