

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 ventresca de salmó 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 i rovell d'ou

o

Tatin de ceba dolça amb formatge Comte i panxeta curada

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

o

Caneló 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

Sam de pop i papada de porc amb vinagreta thai

Arròs de gambes

o

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

o

Steak tartar 'Embat' amb patates

o

Mandonguilles de pollastre trufades amb bolets

o

Galta de vedella amb parmentier i mostassa

Postre a escollir

37 €

(p.p.; min. 2 persones)



share Embat.

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

Confit leeks with smoked sardines and tarragon
or
Russian salad with smoked salmon belly
or
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse and truffled
pecorino

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Truffled potato mille-feuille, with black pudding and
eggyolk
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
Ssam with pork jowl and octopus with thai vinaigrette

Catalan rice with prawns
or
Blow-torched Balfegó tuna donburi with ponzu
(Japanese style rice-bowl)
or
Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes
or
Truffled chicken meatballs with mushrooms
or
Slow-cooked beef cheeks with potato puree and
mustard

Dessert of choice

37 €

(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 ventresca de salmón 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, butifarra negra y yema

o

Tatin de cebolla dulce con queso Comte y panceta curada

Canelón 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

Sam de papada de cerdo con pulpo y vinagreta thai

Arroz de gambas

o

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

o

Steak tartar 'Embat' con patatas

o

Albóndigas de pollo trufadas con setas

o

Carrillera de ternera con parmentier y mostaza

Postre a elegir

37€

(p.p.; min. 2 personas)