

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 fumada

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 de ceps i botifarra amb pinyons i panses

o

Steak tartar 'Embat' amb patates

o

Roastbeef al xerès amb pure de celeri

o

Galta de vedella amb parmentier i bolets

Postre a escollir

37 €

(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 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 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
Sausage-and-cep stuffed squid with pine nuts and
raisins
or
Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes
or
Roast beef in sherry sauce with celery root puree
or
Slow-cooked beef cheeks with potato puree and wild
mushrooms

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, 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 vaca

o

Calamar relleno de setas y boletus con piñones y
pasas

o

Steak tartar 'Embat' con patatas

o

Roastbeef al jerez con puree de apio-nabo

o

Carrillera de vaca con parmentier y setas

Postre a elegir

37€

(p.p.; min. 2 personas)