

Embat.

Alberginia fregida/ sèsam /mel /llima

o

Braves de patates Eco/estil Tomás

o

Croquetes lacón /porro /llet d'ovella

Porros confitats a 90°C /sardina fumada/mahonesa/estragó

o

Amanida russa /patata rostida/ salmó baixa temperatura/raifort

o

Milfulls d'espàrrecs /pecorino /tòfona

o

Carpaccio celeri/chicharrón de Cádiz/poma/nous

Carxofa /vinagreta brasa/ajoblanco/oliva negre/pernil ibèric/pansa

o

Coca/duxelle/peu porc/suc rostit

o

Milfulls patata/rovell d'ou ECO /parmesà/papada curada/mantega

Ceviche/estil thai/alvocat/coriandre/anacard

o

Raviolo/botifarra/ceps/foie

o

Carpaccio gamba vermella de Palamós/xampinyons/
wasabi/anet/furikake (nomes racions per a 2, +4€)

o

Cu Eco/ parmentier/sobrassada Xesc Reina/pico de gallo

Arròs/gamba vermella/emulsió caps

o

Calamar farcit/botiffarra/gamba/arròs sushi

o

Steak tartar 'Embat'

o

Entrecote vedella/salsa mostassa Louit/pebrot verd/patates mini

o

Mandonguilles pollastre gra/tòfona/patata/suc rostit

Postre a escollir

37 €

(p.p.; min. 2 persones)

Embat.

Fried aubergine/sesame/honey/lime
or
Patatas bravas Eco/ Bar Tomás style
or
Ham croquettes /leek /sheep's milk

Leek confit 90°C /smoked sardine/mayo/tarragon
or
Russian salad /roasted potato/ sous-vide salmon/horseradish
or
Asparagus 'mille-feuille' /pecorino /black truffle
o
Celery root carpaccio/chicharrón de Cádiz (cooked spiced pork belly)/apple/walnuts

Artichoke /charcoal vinaigrette/ajoblanco/black olives/iberian ham/raisin
or
Coca/duxelle/pig's trotters/meat jus
or
Potato mille-feuille/eggyolk ECO /parmesan/cured panceta/butter

Ceviche/thai style/avocado/cilantro/cashew
or
Raviolo/sausage/leek/cep/foie gras
or
Palamós red prawn carpaccio /mushrooms/wasabi/dill/furikake (only portions for 2, +4€)
or
Egg Eco/ potato pure/sobrassada Xesc Reina/pico de gallo

Catalan rice/red prawn/prawn jus emulsion
or
Stuffed squid/sausage/prawn/sushi rice
or
Steak tartar 'Embat'
or
Beef entrecote/Louit mustard sauce/green peppers/mini potatoes
or
Free-range chicken meatballs/black truffle/potato/meat jus

Dessert of choice

37 €
(p.p.; min. 2 people)

Embat.

Berenjena frita/ sèsamo/miel /lima

o

Braves de patatas Eco/estilo Tomás

o

Croquetas lacón /puerro/leche de oveja

Puerros confitados a 90°C /sardina ahumada/mayonesa/estragón

o

Ensaladilla rusa /patata asada/ salmón baja temperatura/rábano picante

o

Milhojas de espàrragos /pecorino /trufa negra

o

Carpaccio apio-nabo/chicharrón de Cádiz/manzana/nueces/

Alcachofa /vinagreta brasa/ajoblanco/aceituna negra/jamón ibérico/pasas

o

Coca/duxelle/pie de cerdo/jugo asado

o

Milhojas patata/yema huevo ECO /parmesano/papada curada/mantequilla

Raviolo/butifarra/puerro/boletus/foie

o

Ceviche/estilo thai/aguacate/cilantro/anacardo

o

Carpaccio gamba roja de Palamós/champiñones/
wasabi/eneldo/furikake (solo raciones para 2, +4€)

o

Huevo Eco/ parmentier/sobrasada Xesc Reina/pico de gallo

Arroz/gamba roja/emulsión cabezas

o

Calamar relleno/butifarra/gamba/arroz sushi

o

Steak tartar 'Embat'

o

Entrecote vaca/salsa mostaza Louit/pimiento verde/patatas
mini

o

Albóndigas pollo /trufa negra/patata/jugo de asado

Postre a elegir

37€

(p.p.; min. 2 personas)