

# Embat.

Albergínia fregida/ sèsam /mel /llima

o

Braves de patates Eco/estil Tomás

o

Croqueta lacón /porro /llet d'ovella

---

Porros confitats a 90°C /sardina fumada/maionesa/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 negra/pernil ibèric/pansa

o

Tatin ceba dolçe/gouda madurat/suc de rostit/panxeta

o

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

---

Ceviche/estil thai/alvocat/coriandre/anacard

o

Raviolo/galta de vedella/ceba/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 de gamba

o

Corvina/vinagreta/patata/all

o

Steak tartar 'Embat'

o

Entrecôte 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  
Sweet onion tatin /cured gouda /meat jus/panceta  
or  
Potato mille-feuille/eggyolk ECO /parmesan/cured panceta/butter

---

Ceviche/thai style/avocado/cilantro/cashew  
or  
Raviolo/beef cheek/caramelised onion/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  
Sea bass/ vinaigrette/ potato/ garlic  
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

Bravas /de patatas Eco/estilo Tomás

o

Croqueta 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 espárragos /pecorino /trufa negra

o

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

---

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

o

Tatin cebolla dulce/gouda madurado/jugo de asado/panceta

o

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

---

Raviolo/carrillera de vaca/cebolla caramelizada/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 de gamba

o

Corvina/vinagreta/ patata/ ajo

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)