

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima

Les nostres patates braves

Croquetes de lacón

Porros confitats amb sardina fumada i estragó

Amanida russa amb bonítol

Tomàquet 'Can Puxic' amb burrata

'Milfulls' d'espàrrecs i la seva mousse amb pecorino trufat

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil ibèric

Rösti amb botifarra i ou

Tatin de ceba dolça amb formatge Comté de 18 mesos i
panceta curada

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

Canelón de tres carns

Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons,
wasabi i oli d'anet (+ 3€; només racions per a 2)

Pop amb escuma de patata, all i pebre vermell

Arròs de gambes

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

Steak tartar 'Ebat' amb patates

Roastbeef al xerès amb patata rostida i parmesà

Galta de vedella glassejada amb parmentier de patata

Xai desossat a baixa temperatura a amb toffee d'all, suc de
rostit i molles de pa cruixents

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 yellowfin tuna
or
'Can Puxic' tomatoes with burrata
or
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse and truffled pecorino

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Rösti with sausage and egg
or
Onion tatin with 18-month Comté cheese and guanciale

Thai style seabass ceviche with avocado and cilantro
or
Cannellone Embat
or
Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi and
dill oil (+ 3€; only servings for 2)
or
Octopus with potato foam, garlic and paprika

Catalan rice with prawns
or
Blow-torched tuna donburi with ponzu (Japanese style rice-bowl)
or
Steak tartar 'Embat' with crispy potatoes
or
Roast beef in sherry sauce with roasted potato and parmesan
or
Glazed slow-cooked beef cheeks with potato puree
or
Sous-vide pressed lamb with garlic toffee, meat jus and crispy bread
crumbs

Dessert of choice

36 €
(p.p.; min. 2 people)

Berenjena frita con mayonesa de miel y lima

Nuestras patatas bravas

Croquetas de lacón

Puerros confitados con sardina ahumada y estragón

Ensaladilla rusa con bonito

Tomate 'Can Puxic' con burrata

'Milhojas' de espárragos y su mousse con pecorino trufado

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón ibérico

Rösti con butifarra y huevo

Tatin de cebolla dulce con queso Comté de 18 meses y gpanceta curada

Canelon de tres carnes

Ceviche de corvina al estilo thai con aguacete y cilantro

Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones, wasabi y aceite de eneldo (+ 3€; sólo raciones para 2)

Pulpo con espuma de patata, ajo y pimentón

Arroz de gambas

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

Steak tartar 'Embat' con patatas

Roastbeef al jerez con patata asada y parmesano

Carrillera de vaca glaseada con parmentier de patata

Cordero deshuesado a baja temperatura con toffee de ajo, jugo de asado y migas de pan crujientes

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)