

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 /San Simón/papada curada/mantega

Ceviche/estil thai/alvocat/coriandre/anacard

o

Caneló XL/tres carns /suc rostit/galeta parmesà

o

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

o

Cu Eco/ parmentier/sobrassada/pico de gallo

Arròs/gamba vermella/sipia

o

Steak tartar 'Embat'

o

Entrecôte vedella/salsa mostassa Louit/patata rostides

o

Donburi/tonyina Balfegó/arròs sushi/maionesa/ponzu/sèsam

o

Galta vedella/parmentier/mostassa/suc de 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 /San Simón cheese/cured panceta/butter

Ceviche/thai style/avocado/cilantro/cashew

or

Meat cannelloni XL/meat jus/parmesan crumbs

or

Palamós red prawn carpaccio /mushrooms/wasabi/dill/furikake (only portions for 2, +4€)

or

Egg Eco/ potato pure/sobrassada/pico de gallo

Catalan rice/red prawn/cuttlefish

or

Steak tartar 'Embat'

or

Beef entrecote/Louit mustard sauce/roasted potato

or

Beef cheek/potato puree/mustard/meat jus

or

Donburi/Balfegó tuna/sushi rice/mayo/ponzu/sesame

Dessert of choice

37 €
(p.p.; min. 2 people)

Embat.

Berenjena frita/ sésamo/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 /San Simón/papada curada/mantequilla

Canelón XL/tres carnes /jugo asado/galleta parmesano

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/sobrassada/pico de gallo

Arroz/gamba roja/sepia

o

Steak tartar 'Embat'

o

Entrecote vaca/salsa mostaza Louit/patata asada

o

Donburi/atún Balfegó/arroz sushi/mayonesa/ponzu/sésamo

o

Carrillera/vaca/parmentier patata/mostaza/jugo de asado

Postre a elegir

37€

(p.p.; min. 2 personas)