

# El Gran Àpat

“El gran àpat vol ser un reflex actual de la nostra cuina, on els hi proposem els millors productes de temporada per portar-los a taula el paisatge, el territori i l'emoció.”

L'hort portat a taula  
Oliva arbequina feta a casa  
Flor de carbassó farcida amb brandada de bacallà

Coca de foie amb poma caramel·litzada i amanida  
Tàrtar d'escamarlans de la costa amb espàrrecs i caviar  
Caneló de pollastre rostit amb rossinyols a la crema  
Moll de l'òs a la brasa amb ostres  
Fideus a la cassola amb costella i gambes  
Ventresca de tonyina a la brasa amb fruites i sal de bacallà  
Colomí de sang rostit amb el seu arròs

La nostra selecció de formatges Catalans

Festival de postres

(un tast de totes les nostres postres per poder compartir al mig de taula)

Cireres naturals amb sopa i gelat d'anís  
Plàtan, caramel, vainilla i fruits de la passió  
Brownie amb gelat de nous pecanes  
El nostre “Babà” brioix amb vainilla, rom cremat i gelat de nata

Preu per persona 108€

Suplement de 45€ de mitja pensió

Aquest menú està subjecte a disponibilitat segons productes de temporada i és per a la taula completa.

Els podem oferir, un maridatge de vins per acompanyar amb aquest menú: 70€ per persona.

4,5% IGI no inclòs

## Per a picar

Sobrassada d'en Xesc Reina amb pa, tomàquet i mel	12,00 €
Virutes de pernil ibèric Joselito amb pa de coca i tomàquet	31,00 €
Ventresca de tonyina amb carpaccio amb wasabi i ou curat	28,00 €
La nostra gilda de bacallà amb anxova, piparra i oliva	6,00 €/u
Milfulles de patata amb steak tartar de vedella i caviar osetra (4 unitats)	22,00 €
Espardenyes enfarinades i fregides amb maionesa	34,00 € *12,00 €
Anxova Gran Reserva sobre stracciatella amb avellana garrapinyada i ruca (6 filets)	16,00 €

\* Suplement de mitja pensió / val regal  
Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu  
4,5% IGI no inclòs

## Entrants

Ajoblanco d'ametlla torrada amb gamba blanca	26,00 €
Coca de full amb foie gras, poma caramel·litzada i amanida de contrastos	26,00 €
Tàrtar d'escamarlà amb espàrrecs blancs i caviar Osetra	42,50 € *16,00 €
Amanida d'escarola, orella de porc cruixent i vinagreta de pinyons	18,00 €
Assortiment de verdures escalivades amb anxoves Gran Reserva i romesco	21,00 €
Els nostres canelons tradicionals de pollastre de pagès a la crema de rossinyols	23,00 €
Truita oberta d'ous de corral, pa amb tomàquet i pernil ibèric Joselito	24,00 €
Fideus a la cassola amb gambes de Palamós	34,00 € *12,50 €
Arròs cremós de gambes de Palamós	30,00 € *11,00 €
Arròs sec d'espardenyes	48,00 € *16,00 €

\* Suplement de mitja pensió / val regal  
Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu  
4,5% IGI no inclòs

## El peix i marisc

Pop a la brasa amb cremós de patata i pebre vermell	26,00 €
Sepionets amb el seu sofregit de ceba i tomàquet	23,00 €
Gambes de Palamós a la brasa	45,00 € *17,00 €
Peix del dia a la brasa amb verdures escalivades	28,00 €

## Les carns

Filet de vedella grillé a la brasa amb soufflé i Bearnesa	27,00 €
Costella de vaca (1kg) amb salsa bearnesa, patates soufflées i verdures a la brasa	55,00 € *21,00 €
Moll de l'os de vedella a la brasa amb steak tartar i patates soufflées	25,00 €
Costella de xai de llet a la brasa amb allioli i patates fregides	27,00 €
Foie a la brasa sobre llit de ceba dolça escalivada	29,00 €
Colomí de sang rostit amb el seu arrós cremós	26,00€
Pa, tapeta i entreteniments pel cafè	5,00 €

\* Suplement de mitja pensió / val regal  
Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu  
4,5% IGI no inclòs

## Postres

Postre de cítrics al pesto d'alfàbrega i menta amb sorbet de mandarina	14,00 €
Amanida de fruites naturals amb suc de taronja i sorbet de mango	14,00 €
Cireres amb la seva sopa i gelat d'anís	13,00 €
Bunyols fets al moment farcits de crema catalana	14,00 €
Brownie gelat de nous pecanes garrapinyades	14,00 €
Torrija amb plàtan i crema de sabaion de rom	15,00 €
El nostre "babà" de brioix amb vainilla al rom cremat i gelat de nata	16,00 €
Selecció dels millors formatges del Pirineu	18,00 €

4,5% IGI no inclòs

## Vi Dolç per copes

<b>Vi de glass</b> Gramona Gewürztraminer	13,00 €	<b>Dulce</b> Juan Gil Montsatrell	8,00 €
<b>Castell d'Encús Ekam Essència</b> Castell d'Encús Sumoll	32,00 €	<b>Verdling</b> Ossian Verdejo	13,00 €
<b>Cream Tradition</b> Bodegas Tradición Pedro Ximenez	23,00 €	<b>Beaumes de Venise</b> M. Chapoutier Moscatel	25,00 €
<b>Pedro Ximenez Tradición</b> Bodegas Tradición Pedro Ximenez	25,00 €	<b>Jurançon Moelleux</b> Clos Lapeyre Petit Manseng	12,00 €
<b>Don PX 1986</b> Toro Albalà Pedro Ximenez	18,00 €	<b>Les Clos de Paulilles</b> Clos de Paulilles Grenache	15,00 €
<b>Sauternes</b> Chateau Violet Lamothe Sauvignon Blanc i Semillon	17,00 €		