

el petit

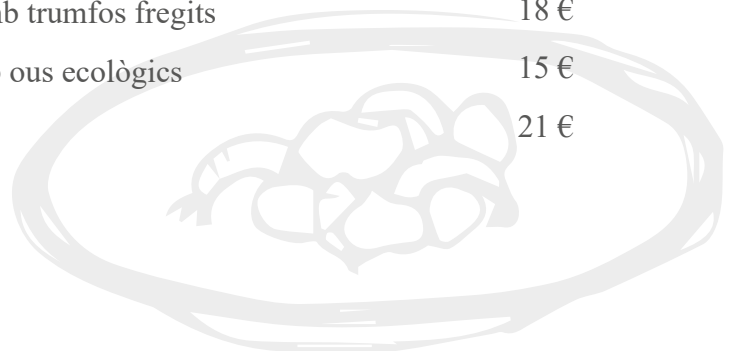
— CARTA —

## PER OBRIR GANA

Anxoves salades a la manera de Tossa (5 u)	15 €
Pernil de gla Florencio Sánchez	25 €
Mar i muntanya amb ostra en escabetx d'au (1 u)	5 €
Ostra Guillardau viva (1 u)	5 €
Croquetes de pernil de gla com les fem a casa (2 u)	5,5 €
Croquetes de formatge (2 u)	5 €
Bomba de bacallà Skrei (2 u)	5 €

## PLATILLOS

Amanida de rap cruixent amb salsa Cèsar	12 €
Amanida de fesols de Santa Pau amb morro de bacallà marinat amb herbes de l'Ardenya	15 €
Ensaladilla russa amb verdures ecològiques del nostre hort i ous de tobiko	11 €
Entrecot vegà de tomàquets ecològics de l'hort amb pesto	14 €
Verdures ecològiques saltades amb soja i ou eco a baixa temperatura	16 €
Musclos 'petits' del delta a la brasa	12 €
Crema freda de musclos del delta amb un toc cítric	14 €
Carpaccio de gamba fresca de Blanes amb puré de ceba caramel·litzada	20 €
Tàrtar de ventresca de tonyina de la Costa Brava sobre llit de guacamole	25 €
Steak tàrtar de vedella ben criada amb trufos fregits	18 €
Sonsos petits de Tossa estrellats amb ous ecològics	15 €
Caneló de peix i marisc	21 €



## ARROSSOS I FIDEUS

*Mínim 2 persones*

Arròs negre	20 €
Arròs de verdures ecològiques i km. 0	20 €
Arròs de calamars de putera i sobrassada IGP Mallorca	22 €
Arròs sec de gamba vermella de Blanes a la manera d'en Pep Batlle	28 €
Fideus secs amb bigotis de llobregant i ou ferrat ecològic	35 €

*Tots els arrossos estan fets amb arròs bomba de Pals*

## CARNS

Presa de porc de Tossa de la granja de Sant Benet	18 €
Costella de porquet lacada amb el seu suc i un toc de gingebre	20 €
Filet de vaca vella amb brasa de carbó (salsa cafè París opcional)	25 €
'Txuleton' o Tomahawk dried eged d'un quilo a la brasa de carbó	55 €

## PEIX

Llenguado sense feina amb salsa d'ametlles de proximitat	29 €
La nostra reinterpretació del Cim i Tomba de Tossa	23 €
El suquet de peix i gamba d'en Pau Berenguer	28 €
Calamars farcits amb mandonguilles de l'àvia Rosa	27 €
Peix fresc de la llotja a la brasa de carbó amb saltat de verduretes eco	s/m



## EL MOMENT DOLÇ

### POSTRES FETES A CASA

Xocolata amb oli i sal	6,50 €
Tiramisú	6,50 €
Pastís de formatge	6,50 €
Lemon pie	6,50 €

### GELATS SANDRO DESII

Sobert de yuzu i citronella	5,50 €
Sobert de mango	5,50 €
Gelat de tocinillo de cielo	5,50 €
Gelat de vainilla de Mèxic	5,50 €
Gelat de cacauets torrats (base d'oli)	5,50 €

