

## D'UNA MOSSEGADA

- Ostra viva (1 u.) - 4'00
- Ostra a la brasa (1 u.) - 4'50
- Ostra en escabetx d'au (1 u.) - 4'50
- Ostra amb infusió de trompetes de la mort (1 u.) - 4'50
- Croqueta de pernil (1 u.) - 2'70
- Croqueta de formatge Idiazabal (1 u.) - 2'70 •
- Croqueta de formatge i codony (1 u.) - 3'00 •
- Croqueta de gamba de Blanes (1 u.) - 3'00
- Bomba de bacallà (1 u.) - 2'70

## TAPES I PLATETS

### FREDS:

- Anxoves i pa amb tomàquet - 15'00
- Pernil de gla i pa amb tomàquet - 24'00
- La nostra Cèsar marina - 14'00
- Steak tartar amb ou curat en soja i "trufos" - 16'00
- Ensaladilla russa - 14'00
- Tartar de tomàquet ecològic de l'hort amb burrata i dos pestos - 16'00 • •
- Arròs fred de calamar amb ceba i maionesa suau - 15'00
- Tartar de llobarro fumat amb gelat de piparra - 16'00
- Crema freda de musclús amb un toc cítric - 12'00
- Tartar de calamar de potera amb hummus i cansalada curada a la brasa - 16'00
- Tartar de tonyina vermella de la Costa Brava sobre guacamole - 20'00
- Carpaccio de gamba de Blanes amb tomàquet i puré de ceba caramel·litzada - 20'00
- Amanida tèbia de foie en escabetx i brots tendres - 16'00

### CALENTS:

- Freginat d'Es Codolar - 12'50
- Totes les croquetes (5 u.) - 15'00
- Les braves del Petit - 10'00 •
- Verdures en tempura amb salsa de soja i puré de pebrot - 12'50 •
- Musclos a la brasa - 12'50
- Sonsos estrellats - 15'00
- Ou cuit a 63° amb parmentier de patata i bolets - 14'50 •
- Caneló de rap i gamba amb vieira - 19'00
- Caneló de rostit amb salsa de ceps - 17'00
- Caneló de verdures - 16'00 •
- Verdures de l'hort amb soja i ou a 63° - 16'00 •
- Pop amb patata i espurnes de xoriç - 14'50
- Sepietes saltejades amb all i piquillos - 14'00
- Costella de porc a baixa temperatura lacada amb el seu suc i gingebre - 18'50
- Terrina de xai a la mostassa antiga amb bulgur i ras el hanout - 16'50
- Cua de bou sense feina amb parmentier i bolets - 16'50

## CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

- El Cim i tomba 2.0 - 22'00
- Calamar farcit amb mandonguilles de l'àvia Rosa - 19'00
- El nostre suquet - 26'00
- Pollastre amb escamarlans - 23'00

## BRASA

(Amb guarnició de patata confitada i pebrot del piquillo)

- Turbot (rodella) - 24'00
- Turbot gran (1 kg aprox.) - 60'00
- Corball (suprema) - 24'00
- Llamàntol (1/2 kg aprox.) - 28'00
- Calamars de potera - 18'00
- Filet de vedella (salsa Cafè Paris opcional) - 25'00
- 'Txuleton' madurat 35 dies (1 kg. aprox.) - 55'00
- Magret d'ànec - 18'00
- Secret de porc Duroc - 18'00

• Vegetarià • Vegà

## ARROSSOS I FIDEUS

(mínim 2 persones/preu per persona)

- Arròs caldós amb lluernà - 23'00
- Arròs caldós negre amb bacallà i carxofes - 24'00
- Arròs caldós de conyets - 24'00
- Arròs caldós amb llagosta - 30'00
- Arròs caldós amb llamàntol - 26'00
- Arròs en cassola d'espàlletes de conill i alls tendres - 23'00
- Arròs negre - 20'00
- Arròs de verdures km0 - 20'00 •
- Arròs de calamar de putera amb sobrassada IGP Mallorca - 22'00
- Arròs de pop a la brasa i all i oli suau de pebre vermell de la Vera - 24'00
- Arròs de cua de bou, rossinyols i trompetes de la mort - 24'00
- Arròs sec de gamba vermella de Blanes - 28'00
- Arròs amb castanyons (sepietes) i cloïses - 23'00
- Arròs de senyorito - 24'00
- Arròs amb espardenyes - 34'00
- Arròs de calamarcet i carpaccio de gamba vermella de Blanes - 28'00
- Fideus secs amb bigotis de llobregant i ou ferrat ecològic - 34'00
- Fideus melosos amb costelló i salsitxes de Sant Benet - 22'00
- Rossejat de cabell d'àngel amb calamar i all i oli - 20'00
- Fideus en cassola amb cabra - 25'00
- Fideus secs negres amb all i oli - 20'00
- Fideus secs amb galta de porc a baixa temperatura - 23'00
- Fideus caldosos amb aranya d'es cap negre - 23'00
- Fideus amb verdures de l'hort - 20'00 •

GUARNICIONS EXTRES: Verdures saltades amb soja: 7'00 / Patates fregides amb pebrots del pedró: 5'50  
SALSSES EXTRES: All i oli: 2'00 / Salsa Cafè Paris: 4'00  
PA: Pa: 2'70 / Coca de vidre amb tomàquet: 3'70 / Pa sense gluten: 2'70

## POSTRES

- Xocolata, oli i sal - 6'50
- Tiramisú - 6'50
- Cheesecake - 6'50
- Lemon pie - 6'50
- Cremòs de coco amb pinya - 7'00

### Gelats Sandro Desii

- Sorbet de yuzu i citronella - 5'50 •
- Sorbet de mango - 5'50 •
- Gelat de festucs - 5'50
- Gelat de vainilla de Mèxic - 5'50
- Gelat de xocolata amb flor de sal i nibs de cacao (base d'oli) - 5'50 •

## VINS DOLÇOS

- Floralis, Celler Torres. Moscatell d'Alexandria - 5'00
- Vi de glass, Celler Gramona. Gewürstraminer - 8'50
- Pedro Ximenez, Celler Ximenez-Spínola. Pedro Ximenez - 12'00
- Pedro Ximenez, Celler Conde de la Cortina. Pedro Ximenez - 6'00
- Royal Tokaji 5 Puttonyos Aszú, Celler Royal Tokaji. Furmint, Hárslevelű, Moscatell groc - 9'50
- AA Dolç Mataró, Celler Alta Alella. Monastrell - 7'50
- Pajarete De Muller, Celler De Muller. Moscatell d'Alexandria, garnatxa, garnatxa blanca - 13'00
- El grifo Malvasía Volcánica, Celler El grifo. Malvasia - 6'00
- Vi de missa De Muller, Celler De Muller. Garnatxa blanca, macabeu - 6'00
- Llagrimes de tardor, Celler Agrícola Sant Josep. Mistela tinta - 7'00

(IVA inclòs)  
AL·LÈRGENS: Qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentaria, informar al personal del restaurant