

# MENUS

## MENÚ MIGDIA

### Primers a escollir...

*Ou cuit a 63° amb parmentier de patata i bolets de temporada*

*Musclus a la brasa amb un toc cítric*

*Calamars a la andalusa amb maionesa negra*

*La nostra césar marina*

*Ensaladilla russa*

### Segons a escollir...

*(Els arrossos i els fideus mínim 2 persones)*

*Arròs sec de calamarcet amb butifarra negra de sant benet*

*Arròs negre*

*Arròs de verdures km. 0*

*Arròs caldós de lluern*

*Rossejat de fideus de cabell d'àngel amb all i oli*

*Peix del dia al forn*

*Fricandó de vedella amb bolets*

### Postres a la carta

**Aigua**

## 28 ' 00

*(IVA inclòs) Preu per persona*

## MENÚ D' ARROSSOS I FIDEUS

### Per compartir...

*Musclus a la brasa amb un xic de pebre bó  
Anxova en papellona arrebossada i maionesa  
Steak tartar amb ou curat en soja i "trumfos"*

### A escollir...

*Arròs caldós amb lluernà  
Arròs caldós negre amb bacallà i carxofes  
Arròs caldós de conyets  
Arròs caldós amb llagosta (+ 5'50)  
Arròs caldós amb llamàntol (+ 6'00)  
Arròs en cassola d'espàtletes de conill i alls tendres  
Arròs de verdures km0  
Arròs de calamar de putera amb butifarra de Sant Benet  
Arròs de pop a la brasa i all i oli suau de pebre vermell de la Vera  
Arròs de cua de bou, rossinyols i trompetes de la mort  
Arròs sec de gamba vermella de Blanes (+ 6'00)  
Arròs amb castanyons (sepïetes) i cloïses  
Arròs de senyorito  
Arròs amb espardenyes (+ 12'00)  
Arròs de calamarcet i carpaccio de gamba vermella de Blanes  
Fideus secs amb bigotis de llobregant i ou ferrat ecològic (+ 7'00)  
Fideus melosos amb costelló i salsitxes de Sant Benet  
Rossejat de cabell d'àngel amb calamar i all i oli  
Fideus en cassola amb cabra  
Fideus secs negres amb all i oli  
Fideus secs amb galta de porc a baixa temperatura  
Fideus caldosos amb aranya d'es cap negre  
Fideus amb verdures de l'hort*

**Postres: Lemon Pie, Tiramisú o pastís de formatge**  
**Vi: Blanc, rosat o negre D.O Empordà o cava brut nature**  
**reserva de 36 mesos de criança**

# 38 ' 00

*(IVA inclòs) Preu per persona//mínim 2 persones*

## MENÚ EL PETIT

### Per començar...

*Trio de croquetes  
Carpaccio de gamba vermella amb puré de ceba caramel.litzada  
Ou cuit a 63° amb parmentier de patata i bolets de temporada*

### A escollir...

*Arròs negre (min. 2 persones)  
Arròs de verdures (min. 2 persones)  
Corball  
Presa de porc*

### Postres a la carta

**Aigua i maridatge a càrrec del sumiller amb 2 copes de vi**

# 38 ' 00

*(IVA inclòs) Preu per persona//mínim 2 persones*

## MENÚ ESPECIAL

### Per començar...

*Bomba de bacallà  
La nostra Cèsar marina  
Tartar de tonyina vermella sobre guacamole  
Caneló de rap i gamba*

### A escollir...

*Arròs de calamar amb sobrassada (min. 2 persones)  
Costella de porc lacada amb el seu suc i un toc de gingebre  
Presa de porc  
Calamars farcits amb mandonguilles  
Cim i Tomba*

### Postres a la carta

**Aigua i maridatge a càrrec del sumiller amb 2 copes de vi**

# 55 ' 00

*(IVA inclòs) Preu per persona//mínim 2 persones*