

## Per fer temps / Para hacer tiempo /While you wait /Pour passer le temps

Ostres Guillardau “Especial” (1 unitat)	4,50
- Ostra al Natural	
- Ostra amb Aire de Pisco Sour	5,00
- Ostra Asiatica (Lleugerament marcada a la planxa amb Soja, Gíngebre i Espècies)	5,00
Ostras Guillardau “Especial” (1 unidad)	
- Ostra al Natural	
- Ostra con Aire de Pisco Sour	
- Ostra Asiatica (Ligeramente marcada a la plancha con Soja, Jengibre y Especies)	
Special Guillardau Oysters (1 unit)	4,50
- Natural Oyster	
- Oyster with Pisco Sour Air	5,00
- Warm asian Oyster	5,00
Huitres Guillardau special (1 pièce)	
- Huître naturelle	
- Huître pisco sour air	
- Huître chaude asiatique	
“Patacones” amb papada Iberica cruixent (6u.)	7,00
Patacones con papada ibérica crujiente	
Patacones, fried banana with crispy pork jowl	
Patacones, frit de banane avec croustillant de porc	
Yuca fregida amb Salsa Huancaína (versió de les Braves-Perú)(6u)	6,00
Yuca frita con Salsa Huancaína (versión de las Bravas-Perú)	
Fried yuca with huancaína sauce (Braves-Perú version)	
Yucca frit avec sauce huancaína (versión Bravas-Perú)	
Gyozas d’Escamarlans amb Vinagreta “Nikkei” (6u)	8,00
Gyozas de Cigalas con Vinagreta “Nikkei”	
Gyozas of crayfish with “Nikkei” dressing	
Gyozas de langoustines à la vinaigrette “Nikkei”	
Plat de Gamba de Palamos preguntar per les sugerencias	S/M
Plato de Gamba de Palamos preguntar por las sugerencias	
Prawns from Palamos Ask for suggestions	
Crevettes de Palamos demander des suggestions	
Selecció de Formatges de Proximitat amb acompanyaments	12,50
Selección de Quesos de Proximidad con acompañamientos	
Catalan Chesse selection	
Sélection de fromages Catalan	
Pernil Ibèric reserva d’aglà de la Vall de Los Pedroches amb Coca de Vidre (50/100 gr.)	12,50/20,50
Jamón Ibérico reserva de bellota del Valle de Los Pedroches con Coca de Cristal (50/100 gr.)	
Cured Iberian ham from El Valle de Los Pedroches with glass bread	
Jambon ibérique du Valle de Los Pedroches avec pain cristal	

## Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

Ou ferrat amb parmentier de patata i butifarra huachana Huevo frito con parmentier de patata y salchicha huachana Fried egg with mash potato and huachana sausage Oeuf au plat avec parmentier et saucisse de huachana	11,90
Foie de l'Empordà a la sal amb coca de Llardons Foie del Empordà a la sal con coca de chicharrones Salted foie with "coca de llardons" Foie Gras au tourchon et "coca de llardons"	15,90
Ceviche "Mixto" com el preparava el meu Pare els Diumenges (Mila Acosta) Ceviche "Mixto" como lo preparaba mi Padre los Domingos (Mila Acosta) Mixed Ceviche like my father made in Sundays (Mila Acosta) Ceviche Mixte comme les recettes de mon père du Dimanche (Mila Acosta)	19,50
Raviolis de Pasta fresca farcits de Vedella de Girona i Salsa de Foie Gras de l'Empordà Raviolis de Pasta fresca rellenos de Ternera de Girona y Salsa de Foie Gras de l'Empordà Gironan beef and foie gras Fresh homemade ravioli Raviolis maison boeuf et foie gras de Girona frais	13,90
Bonitol marinat amb verduretes ecologiques i amanida amb vinagreta de remolatxa Bonito marinado con verduritas ecológicas y ensalada con vinagreta de remolacha Bonito marinated with organic vegetables and salad with beetroot vinaigrette Bonite mariné avec des légumes et salade bio avec vinaigrette de betteraves	16,00

## Arrossos de l'estany de Pals / Arroces del "estany de Pals" Rice from the Pals Pond (estany de Pals)/Riz de l'étang de Pals (estany de Pals)

Arròs de Gamba Grossa de Palamós (100gr) <i>Varietat Bomba</i> Arroz de Gamba grande de Palamós (100gr) <i>Variedad Bomba</i> Palamós prawn rice. 'Bomba' variety Riz aux crevettes de Palamós. Variété 'Bomba'	28,00
Arros caldos segons la llotja de Palamós <i>Varietat: bahía</i> Arroz caldoso según la lonja Palamós <i>Variedad: bahía</i> Rice in broth according to fish market. Variety Bahía Riz crémeux selon le marché aux poissons Variété Bahía	18,00

## Peixos / Pescados / Fish/ Poissons

Peix segons pesca del dia preguntar per les sugerencias Pescado según pesca del día preguntar por las sugerencias Fish of the day Ask for suggestions Poissons du jour demander des suggestions	<i>S/M</i>
Vieras a la planxa amb Verdures, salsa de Formatge Tendre i Sorra de ceps Vieras a la plancha con Verduras, salsa de Queso Tierno y Arena de Ceps Scallops roasts with vegetables, soft sauce cheese and ceps soil Coquilles Saint Jacques rôtis avec légumes, sauce de fromage doux et de ceps soil	24,00
Rap amb endivies glasejades Rape con endivias glaseadas Monkfish with glazed endives Baudroie avec endives glacés	22,00

## Carns / Carnes / Meat / Viande

“Abanico” Iberic amb pure de xirivía, salsafins i formatge Terrós del Mas Alba Abanico ibérico con pure de chirivía, salsafins y queso “Terrós” del Mas Alba “Abanico” Iberican Pork with parnip, salsafy and Terrós del Mas Alba cheese “Abanico” Porc ibérique avec panais, salsifis et fromage Terrós del Mas Alba	14,90
Carrat de Xai de Peratallada amb poma i morcilla Carrillada de cordero de Peratallada con manzana y morcilla Lamb chops from Peratallada with Apple and blackpudding Carré d'agneau de Peratallada avec pomme et saucisse noir	20,00
“Picanha” amb pepián de xoclo Picaña con pepián de choclo “Picanha” beef with peruvian corn mash “Picanha” avec purée de maïs péruvienne	16,90
Pa d’elaboració propia i Entreniments Pan de elaboración propia y Entrenimientos Bread and snack Pain etcasse-crouste	2,60