



## Entrants - Entrantes

**AMANIDA FRESCA DE BACALLÀ ESQUEIXAT, TARONJA I CREMA DE FIGUERES ESCABETXADA**  
*ENSALADA FRESCA DE BACALAO ESQUEIXAT, NARANJA Y CEBOLLA DE FIGUERAS EN ESCABECHE*

**CREMA FREDA DE MELÓ AMB EL SEU GELAT DE PERNIL IBÈRIC**  
*CREMA FRÍA DE MELÓN CON SU HELADO DE JAMÓN IBÉRICO*

**TARTAR DE FUMATS FETS A CASA AMB LLÀGRIMA DE GUACAMOLE**  
*TARTAR DE AHUMADOS HECHOS EN CASA CON LÁGRIMA DE GUACAMOLE*

**TERRINA DE PEIX AMB LLIT D'ESPINACS AMB SALSÀ DE TRUFA D'ESTIU EN GELÉE**  
*TARRINA DE PESCADO CON LECHO DE ESPINACAS CON SALSÀ DE TRUFA DE VERANO EN GELÉE*

**CARPACCIO DE TONYINA DE L'AMETLLA I BACALLÀ AMB VINAGRETA DE CÍTRICS, MOSTASSA I SOJA**  
*CARPACCIO DE ATÚN DE LA AMETLLA Y BACALAO CON VINAGRETA DE CÍTRICOS, MOSTAZA Y SOJA*

**SALTEJATS DE CALAMARS FRESCOS DE LLOTJA AMB CEBÀ CONFITADA**  
*SALTEADO DE CALAMARES FRESCOS DE LONJA CON CEBOLLA CONFITADA*

## Plats Principals – Platos Principales

**ARROS DE SEPIA FRESCA I MUSCLOS DEL DELTA (MINIM. 2 PERSONES) (SUPL.3€)**  
*ARROZ DE SEPIA FRESCA Y MEJILLONES DEL DELTA (MINIMO.2 PERSONAS) (SUPL.3€)*

**CRUIXENT DE TERRINA DE CONILL DEL PRIORAT AMB HERBES I POMA ROSTIDA**  
*CRUJIENTE DE TARRINA DE CONEJO DEL PRIORATO CON HIERBAS Y MANZANA RUSTIDA*

**FILET DE CORVINA I GAMBA AMB CREMA DE SAFRÀ DE LA CONCA**  
*FILETE DE CORVINA Y GAMBA CON CREMA DE AZAFRÁN DE LA CONCA*

**GALTA DE VEDELLA ECOLÒGICA AMB SALSÀ DE FOIE I PARMENTIER DE PATATA**  
*GALTA DE TERNERA ECOLÓGICA CON SALSÀ DE FOIE Y PARMENTIER DE PATATA*

**COSTELLES DE XAI A LA BRASA AMB PATATA RUSTIDA I ALLIOLI**  
*COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON PATATAS RUSTIDAS I AJOACEITE*

**CALAMARCETS FARCITS DE GAMBA SOBRE BOTIFARRA NEGRA I CREMA DE MARISC**  
*CALAMARCITOS RELLENOS DE GAMBA SOBRE BUTIFARRA NEGRA Y CREMA DE MARISCO*

## Postres

**PASTÍS DE FORMATGE ARTESÀ AMB GERDS**  
*PASTEL DE QUESO ARTESANO CON FRUTOS ROJOS*

**FLAM DE MATO AMB MADUIXES**  
*FLAN DE MATO CON FRESAS*

**IOGURT ECOLÒGIC AMB MELMELADA CASOLANA**  
*IOGURT ECOLOGIC CON MELMELADA CASERA*

**MACEDÒNIA NATURAL DE FRUITES ECOLÒGIQUES**  
*MACEDONIA NATURAL DE FRUTAS ECOLÓGICAS*

**BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA**  
*BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA*

**GOTET DE TRES XOCOLATES**  
*VASITO DE TRES CHOCOLATES*

Begudes no incloses

**Preu Menú: 21€**

IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

\*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

\*LES NOSTRES FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA D

\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA