





















PER PICAR PARA PICAR


Patates braves – Patatas bravas  	5,50 €
Pernil ibèric de gla "Maldonado" Jamón ibérico de bellota "Maldonado"	½ 15,00€ - 24,00 €
Croquetes de gallina de corral y pernil ibèric Croquetas de gallina de corral y jamón ibérico   	½ 6,00 € - 9,00 €
Calamars DOP – Calamares DOP  	10,00 €
Musclos a la brasa – Mejillones a la brasa 	9,00 €
Cloïsses planxa - Almejas plancha 	17,00 €
Anxoves del Cantàbric amb el seu pa de coca 	13,00 €
Anchoas del Cantábrico con su pan de coca	
Pop a la brasa a l'estil feira – Pulpo a la brasa al estilo feira	13,00 €
Coca de vidre amb tomàquet i oli - Coca de vidrio con tomate y aceite 	3,50 €







ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendra, ventresca de bonito amb oli d'Arbequina i sal negra Ensalada de tomate de temporada, cebolla tierna, ventresca de bonito con aceite Arbequina y sal negra	13,00 €
Saltejats de cigrons amb butifarra negra, ceba i pinyons Salteado de garbanzos con butifarra negra, cebolla y piñones 	9,00 €
Carpaccio de gambes de Palamós amb oli verge de L'Empordà Carpaccio de gambas de Palamós con aceite de L'Empordà 	19,00 €
Vieires planxa amb gambes de Palamós, papada i mongetes de Sant Pau Vieras plancha con gambas de Palamós, papada y judías de Sant Pau 	16,00 €
Faves a la catalana / Habas a la catalana 	9,00 €
Mil fulles de bolets i foie / Mil hojas de setas y foie   	9,80 €
Wok de verdures amb tallarines d'arròs i ou bio Wok de verduras con tallarines de arroz y huevo bio  	10,50 €










ARROSSOS I PASTES

ARROCES Y PASTAS










Arròs caldòs de llamàntol nacional (mín.2 per.) Arroz caldoso de bogavante nacional (mín.2 per.) 	23,00 €
Arròs sec del dia (consulti al cambrer) Arroz seco del día (preguntar al camarero)	18,00 €

Tallarines carbonara a l'autèntic estil italià		8,00 €
Tallarines carbonara al auténtico estilo italiano	  	
Pappardelle a la tinta de calamar amb cloïsses, bitxo i all		12,00 €
Pappardelle a la tinta de calamar con almejas, guindilla y ajo		
<i>(Pasta fresca artesana)</i>		
Canelons casolans de carn rostida i tòfona		11,00 €
Canelones caseros de carne rustida y trufa	 	

PEIXOS PESCADOS

Tronc de lluç a la donostiarra / Tronco de merluza a la donostiarra		18,00 €
Corball salvatge a la brasa amb espinacs a la catalana		21,00 €
Corvina salvaje a la brasa con espinacas a la catalana	  	
Rap amb cloïsses / Rape con almejas		20,00 €
Bacallà confitat, alliolide "all negre" i patata graten		19,00 €
Bacalao confitado, all i oli de "ajo negro" y patata graten		
Tataki de tonyina amb salsa de soja, sèsam i gelat de Wasabi		19,80 €
Tataki de atún con salsa de soja, sésamo y helado de Wasabi	   	

CARNS CARNES


Hamburguesa a la brasa, de vedella 100%, amb fonduta de Rocafort, pebrot escalivat, ceba confitada, xampinyons i base de pa de cereals		13,00 €
Hamburguesa a la brasa, de ternera 100%, con fonduta de Roquefort, pimiento asado, cebolla confitada, champiñones y base de pan de cereales	  	
Carré de xai rostit amb la seva crosta de mostassa i fines herbes		20,00 €
Carré de cordero asado con su costra de mostaza y finas hierbas		
Foie a la planxa, flamejat al PX, poma i ceba vermella		20,00 €
Foie a la plancha, flambeado al PX, manzana y cebolla roja	  	
Filet de vedella de Girona amb salsa de tòfona i patates al forn		22,00 €
Solomillo de ternera de Gerona con salsa de trufa y patatas al horno		
Mitjana de vaca gallega a la brasa (1Kg.)		70,00 €
Txuletón de vaca gallega a la brasa (1Kg.)		
Peus de porc a la brasa desossat, farcits de foie amb salsa de tòfona		15,00 €
Pies de cerdo a la brasa deshuesados rellenos de foie con salsa de trufa		
Secret ibèric a la brasa amb pebrots de piquillo i patates al forn		15,00 €
Secreto ibérico a la brasa con pimientos del piquillo y patatas al horno		
Steak tartar de vedella 100% tallada a ganivet		19,00 €
Steak tartar de ternera 100 % cortada a cuchillo	 	

POSTRES










- Mil fulles cruixents de mascarpone , sucre moscovado i maduixes al vinagre de Mòdena** 6,50 €
Mil hojas crujientes de mascarpone, azúcar moscovado y fresas al vinagre de Módena   
- Coulant de xocolata, amb gelat de mango** 6,00 €
Coulant de chocolate, con helado de mango   
- Escuma de crema catalana cremada amb maduixetes** 6,50 €
Espuma de crema catalana quemada con fresas  
- Pinxos de fruita fresca amb xocolata fosa** 9,50 €
Pinchos de fruta fresca con chocolate fundido
- Infusió de fruites vermelles, gelat iogurt búlgar, gerds i menta fresca** 5,90 €
Infusión de frutas rojas, helado yogurt búlgaro, frambuesas y menta fresca
- Lemon Pie**    5,50 €
- Tiramisú casolà - Tiramisú casero**   5,50 €
- “Canutillos de crema Valentina”**    6,00 €

GELATS SANDRO DESII - HELADOS SANDRO DESII

SORBETS - SORBETES 3,80 €

- Llimona i alfàbrega – Limón y albahaca**
- Cítrics i verdures (pastanaga, llimona i taronja)** 
- Cítricos y verduras (zanahoria, limón y naranja)

CREMES – CREMAS 3,80 €

- Xocolata Grand Cru (72%) - Chocolate Grand Cru (72%)**   
- Festuc Maragda – Pistacho Esmeralda**   
- Cafè Ristretto – Café Ristretto**   
- Atmella torrada amb turró de Xixona**
- Almendra tostada con turrón de Jijona 