

Per picar...

Coca de forner amb tomàquet, sal i oli d'oliva verge	4 €
La nostra "Gilda" de bacallà	6 €
Les millors olives farcides d'anxova	8 €
Llonganissa de Vic	12 €
Pernil ibèric	21 €
Anxoves de l'Escala	3'5 €/unitat
Ensaladilla de ventresca de tonyina	12 €
Bunyols de bacallà	3 €/unitat
Sobrassada de Can Rovira amb mel i coca de forner amb tomàquet	9 €
Croquetes de pernil	2 €/unitat
Gambetes a la sal	19 €
Calamars enfarinats	16 €

Comencem lleuger...

Amanida d'escarola, orella de porc cruixent i vinagreta de pinyons	12 €
Textures de carxofa amb foie i cruixent de pernil ibèric	19 €
Amanida de bonítol marinat amb escalivada, sèsam i pinyons	19 €
Coca de foie amb poma caramel·litzada i amanida de contrastos	19 €
Verdures escalivades amb anxoves i romesco	14 €
Ostres lleugerament escabetxades amb verdures i algues	21 €
Ostres al natural	4'5 €/unitat

Entrants succulents...

Caneló de carbassó amb brandada de bacallà i all negre	16 €
Ous ferrats amb cansalada, cotna cruixent i patates soufflé	17 €
Truita oberta amb pa amb tomàquet, pernil i espàrrecs de marge	19 €
Canelons de pollastre de pagès rostit amb beixamel	23 €
Ou a baixa temperatura amb verdures i migues de sobrassada	16 €
Espardenyes amb cansalada i cremós de coliflor	39 €
Orella de porc a la brasa amb trinxat i picada	14 €

Els nostres arrossos... (els fem al moment i tarden 18 minuts)

Arròs cremós d'espínacs amb tripeta de bacallà, espàrrecs de marge i iogurt	19 €
Arròs negre de cloïsses, rap i calamar	19 €
Arròs sec del Senyoret (espardenyes, gambes, rap i calamar)	29 €
Arròs sec d'espardenyes i brou d'escamarlans	42 €

Del mar...

Pop a la brasa amb cremós de patata i pebre vermell	19 €
Bacallà a la llauna amb mongetes i tripeta	24 €
Gambes vermelles de Blanes a la brasa	39 €
Tonyina vermella a la brasa amb escabetx i verdures	28 €
Rap al forn de llenya amb patates, pernil ibèric i refregit d'all	24 €
Lluç a la planxa amb pa amb tomàquet, cremós de patata i amanida	21 €

Les carns...

Galta de vedella amb cremós de patata i naps	16 €
Peus de porc "sense feina" farcits de confit d'ànec, orellanes i pinyons	18 €
Cuixa de pollastre de pagès a la brasa amb patates rosses	16 €
Garrí rostit cruixent amb fruita i codony	26 €
Filet de vedella ben criada amb patates rosses	25 €
Fricandó de vedella amb patates rosses	24 €
Ossobuco de vedella estofat amb albergínia enfarinada	22 €
Steak tartar de vedella amb patates suflés i pa torrat	28 €

També oferim mitges racions, excepte els arrossos, l'ou a baixa temperatura, la truita, la cuixa de pollastre i la galta de porc. Es cobrarà el 60% del preu de la ració.

Servei d'aperitiu i pa 5 €
(si no volen que els hi serveixin han d'informar-nos)

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consultin al nostre personal per tal que els puguem informar.

Menú de temporada

(només per taula sencera)

52 €

Aperitiu del dia

Bunyol de bacallà

Sobrassada de Can Rovira amb mel i coca de forner amb tomàquet

Mini coca de foie amb poma caramel·litzada i amanida de contrastos

Caneló de pollastre de pagès rostit amb beixamel

Rap al forn amb patates i pernil ibèric

o

Fricandó de vedella amb patates rosses

El nostre carro de pastissos artesanals

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consultin al nostre personal per tal que els puguem informar.