

---

## PER COMENÇAR

<i>L'ostra al josper</i>	9
<i>Croqueta de sípia (2 un.)</i>	6
<i>Eriçó de mar gratinat (2 un.)</i>	9
<i>Anxoves de Santoña</i>	14
<i>Amanida russa amb tonyina confitada</i>	9
<i>Pa rústic amb tomàquet i oli Royal</i>	4
<i>Pernil ibèric de gla al tall</i>	14
<i>Timbal de poma al forn i foie mig cuit</i>	11
<i>Tàrtar de tomàquet confitat</i>	13
<i>Tàrtar de tonyina Balfegó - ou ferrat i caviar (supl. +18)</i>	16
<i>Navalles del delta a la plantxa</i>	21
<i>Cranc soft shell cruixent, salsa de tomàquet, coriandre i xili</i>	14
<i>Pop a la brasa amb escuma de gambot</i>	17

---

## DEL NOSTRE SEAFOOD BAR

<i>Cargols de mar</i>	12
<i>Eriçó de mar al natural (unitat)</i>	4
<i>Navalles del delta al natural</i>	12
<i>Cloïssa de carril al natural (peça)</i>	8
<i>Gamba vermella de Palamós</i>	S.M.
<i>Ostra Spèciale Utah beach, Normandia - n° 2 (4 un.)</i>	21
<i>Ostra Spèciale Utah beach, Normandia - n° 3 (4 un.)</i>	18
<i>Caviar Oscietra Prestige (30 gr.)</i>	90
<i>Caviar Beluga (30 gr.)</i>	200
<i>Carpaccio de gambes</i>	18
<i>Roger cruixent amb llet de tigre</i>	16
<i>Ventresca de tonyina</i>	17

---

## ENTRANTS

<i>Sopa de marisc</i>	14
<i>Crema de bolets de temporada</i>	13
<i>Els tomàquets monterrosa</i>	10
<i>Amanida de cranc reial</i>	26
<i>Amanida de mongeta kenia, panotxa a la brasa, sardina fumada i tomàquets ginger</i>	12
<i>Quinoa reial, alvocat, edamame, tomàquet cirerol, ceba confitada i coriandre</i>	13
<i>Burrata de Puglia cruixent, duxelle de tomàquet fresc i alfàbrega</i>	18
<i>Truita oberta de rovell d'eriçó de mar i tófono</i>	16
<i>Txangurro gratinat amb formatge de Maó i sobrassada</i>	22
<i>Cloïsses gallegas en el seu suc a la cassola</i>	28

---

## PEIXOS

<i>Tonyina vermella amb ortiga de mar i tomàquet noisette</i>	26
<i>Calamar de potera a la planxa</i>	24
<i>Morro de bacallà amb mongetes de Santa Pau</i>	26
<i>Peix salvatge del dia amb verduretes de temporada a la brasa</i>	27
<i>Rèmol salvatge a la meunière amb percerbes i patata</i>	36
<i>Suquet de rajada amb gnocchi verd i cloïsses</i>	22
<i>Vieiras a la plancha con celeri - Caviar (supl. +18)</i>	18
<i>Peix sencer salvatge [a la brasa / a la sal]</i>	S.M.

---

## ARROSSOS I PASTES

<i>Arròs Parellada - Mín. 2p</i>	26p
<i>Arròs de bolets de temporada, colomí i tòfona - Min 2p</i>	24p
<i>Arròs cremós de llamantol</i>	45
<i>Gnocchi amb parmesa y tòfona</i>	22
<i>Pasta fresca amb bullabessa i mol·luscs</i>	18
<i>Espaguetis amb beurre blanc de xampany i caviar</i>	32

---

## CARNS

<i>Filet Wellington, duxelle de bolets, parmentier de patata i demi glace</i>	28
<i>Mitjana de vedella amb creixents, encurtits y patatas hasselback</i>	7'5/100g
<i>Caneló de rustit, bolets de temporada, foie i tòfona</i>	24
<i>Ànec a la bigarade</i>	22

---

## ACOMPA- NYAMENTS

<i>Cors de carxofa a la brasa</i>	9
<i>Parmentier</i>	7
<i>Tubercles trufats</i>	9
<i>Risotto de blat tendre i espàrrec</i>	7
<i>Verdures de temporada a la brasa</i>	9