

Els productes de proximitat i temporada són l'essència de la nostra cuina

COSETES PER PICAR

Coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d'oliva verge extra ... 6,50 

Anxoves de Santoña 000 amb oli d'oliva verge extra i pebre negre (4 peces) ... 13,90 

Ostra Guillaudeau al natural o a la brasa ... 6,50 

Pernil ibèric de gla reserva personal (70 gr) ... 36,00 

Croquetes de pernil de Jabugo fetes a casa (4 peces) ... 15,00

Patates braves un toc picants by Informal ... 8,90  



Amanida de bou de mar, olives i tàperes ... 17,50

Caviar Beluga amb *crème fraîche*, cogombrets i torrades (50g) ... 170,00 


ENTRANTS

Tàrtar de llobarro salvatge amb alvocat, ratlladura de llima i vinagreta de menta ... 24,50 

Raviolis d'albergínia a la graella amb formatge Scamorza fumat i tòfona ... 21,50 

Crema d'espàrrecs verds amb tòfona d'estiu ... 18,00  

Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb vinagreta del seu coral i ametlla cruixent ... 29,00 

Tataki de presa ibèrica de gla, soja, Parmesà, llavors de mostassa i pinyons ... 26,00 

La nostra selecció de pa de massa mare ... 4,60

ARROSSOS

Arròs sec de gambes de Palamós i calamar de la costa ... 33,50 ☒

Arròs cremós de tomàquet i Parmesà ... 29,50 ☒ 🌿

Arròs melós de Ral d'Avinyó i alls tendres ... 29,50 ☒

PEIX DE LA COSTA

Rap a la mantega negra, tàperes i llimona envinagrada ... 32,50 ☒

Llobarro a la basca amb oli d'all, salsa verda i pernil ibèric ... 35,00 ☒

Turbot a la brasa, pebrots vermells rostits i pil-pil ... 33,00 ☒

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Steak tàrtar a la nostra manera amb patata Informal i ou ferrat de Calaf ... 26,50 ☒

Filet de vedella ecològica amb bolets confitats i suc de vedella... 37,50 ☒

Filet amb os de vaca madurada, patata baby i mantega Cafè de París ... 39,50 ☒

Pollastre ecològic de pagès La Torre d'Erbull amb herbes aromàtiques, patates i cocotte
de verdures i patates (30 min) 4 persones ... 98,00 2 persones ... 54,00 ☒