



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  

ENTRANTS

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

Raviolis d'albergínia a la brasa 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



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

PRINCIPALS

Arròs sec de Rib Eye, bolets de temporada i allioli suau ... 33,50 

Cor de coliflor a la brasa amb emulsió d'all negre i praliné d'ametlla torrada ... 26,50  

Vieira a la brasa amb carbassa, mantega i caviar Beluga 000 ... 32,00 

Peix segons mercat amb escalivada a la brasa de llenya ... 33,50 

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

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

Filet de vedella orgànica de Girona amb salsa *Cafè de París* ... 37,50 

POSTRES

Pannacotta de Earl Grey i gelat de cítrics ... 10,50 

Ganache de xocolata amb oli d'oliva verge extra i flor de sal ... 10,50

Flam de formatge amb maduixes i sorbet de llimona ... 10,50 

Tatin amb gelat de vainilla ... 12,50

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, no dubtin en sol·licitar informació al nostre personal