

PER A COMPARTIR

Pa de blat sarraí a la brasa amb tomàquet del Parc Agrari	3 €
Pernil de gla ibèric 50gr	13 €
Pernil de gla ibèric 100gr	24 €
Amanida de brots tendres amb gambes, ametlles garrapinyades, tomaquets i fruita de temporada amanida amb oli d'alfàbrega	14 €
Croqueta casolana de pollastre a la catalana amb allioli	2,5 €/ud
Bunyols de bacallà casolans amb ratlladura de llima	9 €
Cassoleta de formatge de cabra Puigpedrós de pell saladacuinat al Jospèr acompanyat vel de cansalada, tomàquets, brots verds amanits i torradetes de pa d'espelta	14 €
Brioix d'steak tàrtar amb reducció de salsa de carn	13 €

ENTRANTS

Empedrat de mongetes de Santa Pau amb anxoves de L'Escala, ou escalfat i oli d'alfàbrega	17 €
Cremós de coliflor amb làmines de bacallà confitat, tomàquet, ametlles torrades i oli de julivert	13 €
Guisat de botifarra amb calamarsets, patates trumfes i picada catalana	18 €
Niu de pasta amb verdures del Parc Agrari, avellanes i salsa de carabassa	16 €
Porros confitats sobre làmina cruixent amb salsa romesco i ratlladura de llima	7 €
Botifarra vegana amb cremós d'albergínia i sèsam, pebrot escalivat i avellanes garrapinyades amb caiena	16 €

CANELONS

Caneló de rap i gambes amb suau salsa de marisc, maionesa de safrà i cruixent de porro	15 €
Caneló de galta de vedella estofada amb mini pastanagues a la brasa i beixamel de bolets	18 €
Canelons tradicionals de rostít amb beixamel trufada i teula de formatge cruixent	17 €
Canelons d'espínacs amb beixamel d'avellanes	15 €

ARROSSOS

Arròs caldós de marisc, gamba i picada catalana.....	20 €
Arròs negre amb calamarsets, llom de roger i allioli	22 €
Arròs d'hortalisses de temporada amb brou de bolets i cremós de carabassa	20 €
Fideuà de marisc amb vieires a la brasa i oli d'all i julivert	22 €

PEIX

Bacallà gratinat amb allioli sobre llit de samfaina i pinyons	20 €
Pop a la brasa amb cremós de moniato, cruixent de col kale i romesco	25 €

CARN

Fricandó tradicional de vedella ecològica en salsa amb medallons de patata confitats en farigola llimonera.....	21 €
Xai rostit a baixa temperatura i caramel·litzat amb reducció del seu oli, tomaquets rostits i espàrrecs de marge a la brasa	25 €
Rellom de vedella ecològica a la pedra de sal servit a taula amb patates cruixents, mini pastanagues saltades i brots tendres.....	32 €

LES POSTRES

Crema catalana tradicional amb carquinyolis casolans.....	6 €
La nostra versió del tradicional músic amb base de xocolata 74% Valrhona, fruits secs de Casa Gispert i copa de moscatell.....	7 €
Pastís de formatge casolà amb fruits vermells.....	6 €
El pa amb xocolata, oli i sal de Les Finestres	6 €
Sopeta d'hibiscus amb sorbet de pinya i pa de pessic d'alfàbrega	6 €
Mosaic de fruites de temporada amb sorbet.....	6 €

Disposem de carta d'al·lèrgens
Tots els preus són amb IVA inclòs