

## **De temporada**

GAZPACHO  
CAVOLFIORE GRATINATO  
CROSTA DI VERDURE ARROSTE  
POLIPO ALLA GRIGLIA  
MAIALE NERO IBICENCO

## **De tota sa vida**

### **ANTIPASTI FREDDI**

INSALATA DI POMODORO  
INSALATA DI INDIVIE AL ROQUEFORT  
INSALATA "CAN PAU"  
ESQUEIXADA (INSALATA DI BACCALÀ)  
ACCIUGHE CON "CROSTAS" (CROSTINI)  
PROSCIUTTO IBERICO DI GHIANDA

### **ANTIPASTI CALDI**

ZUPPA CONTADINA  
CROCHETTE FATTI IN CASA  
FRITTELLE DI BACALÀ  
CANNELLONI  
VERDURA SALTATE  
UOVA STRAPAZZATE CON PATATE  
LUMACHE "LOLITA"

### **INTERIORA**

CERVELLA DI AGNELLO IMPANATE  
FEGATO DI CAPRETO  
ROGNONI DI CAPRETTO ALLO SHERRY

### **CARNE ALLA BRACE**

SALSICCIA CON FAGIOLI BIANCHI  
COSTOLETTE DI AGNELO DA LATTE  
"TALLAT" CON SALSA SPAGNOLA  
FILETTO DA VACCA  
ENTRECÔTE DI VACCA

### **PESCE**

ESPARDENYES (CETRIOLI DI MARE)  
BACCALÀ ALL'EMPORDANESA (CON UVE PASSE, PINOLI E PRUGNE)  
BACCALÀ ALA LLAUNA (CON PARIKA, AGLIO E FAGIOLI BIANCHI)

### **CARNE**

PETTO D'ANATRA ALLE ERBE FINI D'IBIZA  
CONIGLIO ARROSTO CON SCALOGNO  
COSTOLETTE DI CAPRETTO DA LATE IMPANATE  
POLLETO ARROSTO  
CONFIT D'ANATRA "CAN PAU"  
STEAK TARTAR  
FILETTO DI MANZO AL PEPE  
COSCIOTTO DI CAPRETTO DA LATTE AL FORNO

### **DOLCI**

CREMA CATALANA BRUCIATA  
PROFITEROLE AL CIOCCOLATO  
TARTUFI GELATI  
TORTA DI MELE  
FONDANT DI CHOCOLATO

### **GELATI E SORBETTI**

SORBETTO DI FRUTTA NATURALE  
BISCUIT GLACE CON CIOCCOLATA CALDA

I piatti possono contenere tracce di glutine, uova, prodotti lattiero-caseari e derivati, pesce, frutti di mare o frutta secca.

Per favore c'informi di qualunque allergia o necessità che dobbiamo tenere in conto, nel momento di preparare il suo menù.

Pane e alioli 2€ p/p

IVA INCLUSA