

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