













“NIGHT BRUNCH, EXPERIENCES AROUND FOOD, MUSIC AND DRINKS”

Propuesta de “Night Brunch” estival, fresco y elaborado con sencillez y determinación por la joven cocinera Júlia Podall i Cerdà que aporta frescor, creatividad y originalidad a sus fogones. Tradición y artesanía en los entrantes y sofisticación y elegancia en sus platos principales de vanguardia.





















Aperitivo de bienvenida

Gazpacho frío de melón











Para abrir boca

Dumplings de gamba de Palamós con verduritas    	13,90 €
Anchoas de Palamós con pan de coca tostado, mantequilla o tomate 	14,50 €
Croquetas artesanas del día. (unidad)   	3,50 €
Tabla de quesos internacionales afinados  	18,50 €
Crema de Bourgogne (Francia) Appenzeller granja (Suiza) Gouda trufat (Países Bajos) Bellavitano (EEUU) Valdeón (Picos de Europa)	
Shitake a feira	12,90 €

Para continuar probando

“Burrata” con tomate de la huerta, fresón, pesto de nueces y frutos secos garrapiñados   	12,90 €
Canalón de brandada de bacalao y calabacín con manzana y mayonesa de cítricos  	14,50 €
Ravioli de carrillera de cerdo con crema de “boletus” y caldo de carne 	14,90 €
“Ceviche” de cabracho, cebolla roja, maíz, cilantro y mango    	16,90 €
Steak tartar    	18,90 €
Taco de pato confitado con salsa “Hoisin”   	14,50 €
Dados de atún rojo marinados con “misura” y sandía   	16,50 €

Postres hechos con amor

Pastel de queso artesano con galleta y frutos del bosque  	7,00 €
Trufas de chocolate hechas en casa 	7,00 €
Mousse de chocolate blanco con Frutos rojos y su helado   	7,00 €
Sopa de manzana del Empordá con helado de canela  	7,00 €
“Lemon Pie”  	7,00 €

Servicio de mesa 3,00 €

IVA incluido



Vinos y cavas

Negro

Beronia Criança	18,00 €
Beronia reserva	25,00 €
Beronia 198 Barriques	50,00 €

Blanco

Beronia Rueda	18,00 €
Viñas del Vero Chardonnay	20,00 €
Viñas del Vero Gewürztraminer Col·lecció	25,00 €
Lusco - Albariño	30,00 €
Pazo Piñeiro	50,00 €

Rosado

Viñas de Vero Pinot Noir Rosado	18,00 €
Alegra Rose	35,00 €

Cava

Vilarnau Brut Nature	35,00 €
Vilarnau Rosé Delicat	35,00 €
Albert de Vilarnau Chardonnay	50,00 €
Moët & Chandon	80,00 €