














“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 € |