

A la carta

UN PICOTEO DE CLÁSICOS

- Croqueta de jamón ibérico (unidad) **1,70€**
- Anchoas 00 (unidad) **2,70€**
- Las bravas a nuestro estilo **4,50€**
- Tortilla de patata con cebolla confitada **7,50€**
- Jamón ibérico D.O. Guijuelo cortado a mano **20,00€**
- Coca de pan con tomate **2,80€**
- Canelón de rustido con bechamel trufada **10,00€**
- Ensaladilla rusa de ibéricos **8,00€**
- Coca de sobrassada Obach con queso brie **7,00€**
- Buñuelos de bacalao **9,00€**
- Mi cuit de foie con pan de especias y membrillo **14,00€**

LOS MÁS CRUDOS

- Tataki de salmón al estilo de la casa **9,50€**
- Tartar de atún Blue-fine con mayonesa de wasabi **14,00€**
- Ventresca de atún marinada **18,50€**
- Steak tartar con cremoso de mostaza y curry **14,00€**
- Carpaccio de gambas de Palamós con vinagreta de tomate y lima **15,00€**

FRESCOS Y SANOS

- Ensalada de tomate de Pals con burrata y aceite de albahaca **12,00€**
- Ensalada de espinacas con roquefort y vinagreta de miel **10,00€**
- Ensalada del Chef (ensalada de la semana) **10,00€**

DEL MAR

- Pulpo a la piedra, patata y aceite de laurel **18,00€**
- Vieiras y alcachofas **12,50€**
- Morro de bacalao acompañado de garbanzos, col y tripa **14,00€**

DE LA MONTAÑA

- Poularda con su relleno de brie y trufa **14,00€**
- Solomillo de ternera con cremoso de patata y salsa de Garnacha **20,00€**
- Rabo de buey con chalotas caramelizadas **18,00€**
- Meloso de cordero con puré de berenjena y salsa de cardamomo **15,00€**
- Hamburguesa Blau con queso Cheddar, cebolla y patatas confitadas **14,00€**
- Arroz meloso de ceps y trufa **15,00€**

PARA ACABAR

- La célebre tarta Tatin de Marc **7,00€**
- Pastel de queso con frutos rojos, yogur y crumble **7,00€**
- Mousse de la pasión con espuma de coco y sorbete de mandarina **7,00€**
- Torrija con helado de avellanas y crema de limón **7,00€**
- Pan, chocolate, aceite y sal **7,00€**
- Flan de la casa con cítricos **7,00€**
- Trufas de chocolate artesanales elaboradas con cacao amargo **2,50€**