

	Gluten	Lácteos	Huevos
PARA PICAR			
Bravas.....o explosivas?	*		*
Alcachofa en dos coccciones con yema líquida y virutas de jamon			*
Tortilla de patatas	*		*
Buñuelos de bacalao con salsa romesco	*	*	*
Dúo de croquetas de pollo y parmesano y trufa	*	*	*
Croqueta de gambas y vieira	*	*	*
Gamba roja a la plancha			
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	TG		*
Calamares andaluza	*		*
Gambitas cristal	*		
Mejillones al vapor			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*		
Pan de mesa	*		
Pan sin gluten			
Pan con tomate	*		
ENTRANTES LIGEROS			
Ensalada de la casa con cogollos, huevo y atún			*
Gazpacho con sus picatostes (s.t.)	*		
Vichisoiisse con mousse de queso azul	*	*	*
Velouté de pescado	*	*	*
Ensalada de queso de cabra, mango y granola	*	*	
Ensalada Cesar con pollo a las finas hierbas	*	*	*
Esqueixada de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	*		
Carpaccio de ternera trufado	*	*	*
ARROCES Y PASTAS			
Mezzi rigatone a la boloñesa	*	*	*
Raviolis de vegetales braseados	*		
Canelón de bacalao con sofrito de tomate, piñones y albahaca	*	*	*
Spaghetti frutti di mare	*	*	
Arroz de la huerta con verduras de temporada (min. Pers.) (precio por persona)	*		
Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*
Fideuá de la Fonda	*	*	*
Arroz de pollo con verduras	*		
Arroz con bogavante	*	*	
Arroz de pulpo con alcachofas (min. 2 pers.) (precio por persona)	*	*	*
Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*		*
Paella mixta con calamar, salchicha, costillon y gambas	*	*	*
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*

	Gluten	Lácteos	Huevos
TIERRA			
Butifarra de payés con setas, alcachofas y garbanzos		*	
Pollo con salsa de colmenillas y gnochis crujientes	*	*	*
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*	
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	*	*	*
<i>Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas</i>	*	*	*
Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas y pimientos de Padrón	TG		
Solomillo de ternera a la plancha CON SALSA PIMIENTA VERDE	*	*	*
Solomillo de ternera a la plancha CON SALSA QUESO BRIE	TG	*	
Confit de pato con salsa de naranja y parmentier		*	*
Espalda de cordero al horno			
Codillo confitado con patata al horno		*	
SR ENTRECOT	TG		
MAR			
Ventresca de atun con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques	*	*	
Salmón con crema de eneldo		*	
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	*	*	*
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*		*
Dorada a la espalda			
Rodaballo a la santurce			
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon	*	*	*
Zarzuela de mariscos, merluza y calamar (min. 2 pers. Precio por pers.)	*	*	*
Pata de pulpo con patatas y aceite de la Vera			*
	Gluten	Lácteos	Huevos
DULCE FINAL			
Profiteroles de nata con salsa de chocolate	*	*	*
Helado de corte de nata	*	*	
Esponjoso de iogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*	
Crema Catalana	*	*	*
Cheesecake templado	*	*	*
Tiramisú	*	*	*
Coulant de chocolate con helado de vainilla	*	*	*
Chocolate addicted	*	*	*
Trufas		*	
Tarta Tatin	*	*	
Churros con chocolate	*	*	
Café irlandés	*	*	
<i>Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles</i>	*	*	*
Trio de sorbetes cítricos			

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración e alimentaria no incluida en esta tabla indique

os, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y
en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia
noslo.
