

 **El mar**

Ostres Gillardeau N2 del Marennnes amb vinagreta d'estragó i Jerez	36€ /6 und
Salmó salvatge curat a casa, cogombre Cru, iogurt d'anet i cítric	28€
Tartar d' escamarlants de Port de la Selva , el seu corall i caviar	42€
La gamba XXL de Roses a la sal i suquet del seu corall	19€/100grs
Saltejat de mogeta del ganxet, espadenyas , tripes de bacallà i pil-pil	36€
Llobregant del cantàbric rostit i salsa marinera picanteta	12€/100grs
Peix de roca del Cap de Creus a la brasa, servit amb la seva guarnició	9€/100grs





La Terra

Tomàquet de pagès ecològic amb estraciatella tofonada i alfàbrega	24€
Tartar de vaca vella de Burgo , reganya de sèsam i cogombret encurtit	36€
Espàrrecs blancs D.O. Navarra amb el seu suc, ametlla tendra i tòfona	36€
Espatlla de conill de l' Empordà en escabetx, fonoll i mató	32€
Espatlleta de cabrit Manxec en salsa d'herbes, coliflor i tocs al andalus	34€
Colomí de Bresse , desossat, caneló de remolatxa, la seva sang i menuts	44€
Llom de vaca de Wagyu Xile a la brasa amb patates i pebrots	19€/100grs



MENU **ELS BRANCS**

135 €