



## El mar

<b>Ostres</b> Especials Gillardeau -Amb vinagreta d'estragró i Xerès -Liquat d'api i llimona	36€ /6 un
" <b>El sisma marí</b> " el millor del mar al natural i sopa freda d'ametlla	32€
<b>Tàrtar de gambes</b> de Roses, el seu corall i caviar osetra	42€
Ventresca de <b>tonyina</b> confitada , geles de tomàquet y maionesa de tonyina	36€
"Escudella Marinera" , <b>moll de roca</b> , galets d'escarmarlans i verdures	35€
Saltejat de monjeta del ganxet , " <b>espardenyes</b> " , tripes de bacalla i pil-pil	36€
<b>La gamba XXL</b> a la sal i suquet begut del seu corall	59€/4u
<b>Llamàntol</b> del país en 2 serveis El seu tronc cuit com si d'una caldereta es tractes ... Cap gratinat amb musselona del seu corall	12€/100grs
<b>Peix de roca</b> , la nostra versió en suquet en homenatge al port de Roses	9€ / 100grs





## La Terra

Cabdells d'enciam i el seu gaspatxo, moll vegetal i <b>conill confitat</b>	29€
<b>Tàrtar de vaca vella</b> , cogombre, poma, api i confitats	36€
<b>Espàrrecs</b> blancs en el seu suc, caviar, ametlles i cítrics	36€
Carxofes, <b>peus de porc</b> i calamar platja	32€
<b>Cabrit</b> de l'Empordà al mojo d'herbess, coliflor i tocs Al Andalus	36€
<b>Colomí</b> francès de Bresse en diferents coccions	41€
<b>Llom alt de vaca</b> vieja "Wagyu" a la brasa amb patates, pebrots i escalivada	19€/100g

