MENÚ DE TEMPORADA

APERITIUS

(amb suplement addicional)

Espatlla ibèrica tallada a mà i pa de coca amb tomàquet | 14€ (1/2 ració)
Anxova de l'Escala i pa de coca amb tomàquet | 2,5€ / unitat
Croquetes de pollastre rostit i pernil ibèric | 2,5€ / unitat

ENTRANTS

Cabdells a la brasa amb portobello en escabetx i núvol de formatge serrat
Milfulls de pa carasau amb tàrtar de salmó, alvocat, pico de gallo i créixens amanits
Albergínia a la flama acabada al vapor, emulsió de pebrots del piquillo i cremós d'anxova
Escudella, farcellet de carn d'olla, cigrons i galets
Carxofa confitada, saltat de xipirons i botifarra del perol
Caneló d'ànec amb beixamel de trompetes de la mort
Ous cuits a 65 °C, niu de patates palla i bolets saltats

PLATS PRINCIPALS

Roulade de pollastre farcit de prunes, panses i orellanes, acompanyada d'espinacs saltejats i pinyons
Costelló de porc marinat i "poma al forn" al toc de romaní
Mar i muntanya de mandonguilles, pèsols i sípia
Melós de vedella, parmentier de patata i reducció de ratafia
Corball a la planxa, puré de céleri i oli de julivert
Filet de llobarro, cremós de carbassa i velouté cítrica
Suprema de lluç, pil-pil de safrà i patata al vapor

POSTRES

Amanida de fruita de temporada
Crema catalana amb carquinyoli
Recuit de drap amb mel de taronger i pinyons
Poma tèbia al forn amb gelat de vainilla i avellana garrapinyada
Estofat de fruits vermells, gelat de iogurt i terra de lotus

PREU

32€

Inclou servei de pa i aigua
IVA inclòs

D'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem que a les nostres preparacions pot haver-hi presència de productes i d'ingredients al·lergògens. Estem a la seva disposició per a informar-los en cas d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària.

ES PORTIÓ
RESTAURANT

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVOS

(con suplemento adicional)

Paletilla ibérica cortada a mano y pan de coca con tomate | 14€ (1/2 ración)
Anchoa de l'Escala y pan de coca con tomate | 2,5€ / unidad
Croquetas de pollo asado y jamón ibérico | 2,5€ / unidad

ENTRANTES

Cogollos a la brasa con portobello en escabeche y nube de queso serrat
Milhojas de pan carasau con tartar de salmón, aguacate, pico de gallo y berros aliñados
Berenjena a la llama terminada al vapor, emulsión de pimientos del piquillo y cremoso de anchoa
Escudella, saquito de carne de olla, garbanzos y galets
Alcachofa confitada, salteado de chipirones y butifarra del perol
Canelón de pato con bechamel de trompetas de la muerte
Huevos cocidos a 65 °C, nido de patatas paja y setas salteadas

PLATOS PRINCIPALES

Roulade de pollo rellena de ciruelas, pasas y orejones, acompañada de espinacas salteadas y piñones
Costillar de cerdo marinado y "manzana al horno" al toque de romero
Mar y montaña de albóndigas, guisantes y sepia
Meloso de ternera, parmentier de patata y reducción de ratafía
Corvina a la plancha, puré de céleri y aceite de perejil
Filete de lubina, cremoso de calabaza y velouté cítrica
Suprema de merluza, pil-pil de azafrán y patata al vapor

POSTRES

Ensalada de fruta de temporada
Crema catalana con carquiñol
Recuit de drap con miel de azahar y piñones
Manzana tibia al horno con helado de vainilla y avellana garrapiñada
Estofado de frutos rojos, helado de yogur y tierra de lotus

PRECIO

32€

Incluye servicio de pan y agua
IVA incluido

De acuerdo con el Reglamento (UE) nº. 1169/2011 les informamos que en nuestras preparaciones puede haber presencia de productos y de ingredientes alérgenos. Estamos a su disposición para informarles en caso de alergia y/o intolerancia alimentaria.

ES PORTIÓ
RESTAURANT

SEASONAL MENU

APPETIZERS

(with additional supplement)

Hand-sliced Iberian shoulder ham and pa de coca with tomato | €14 (1/2 portion)
L'Escala anchovy and pa de coca with tomato | €2.5 / unit
Roast chicken and Iberian ham croquettes | €2.5 / unit

STARTERS

Grilled baby gem lettuce with pickled portobello mushrooms and Serrat cheese foam
Carasau bread mille-feuille with salmon tartare, avocado, pico de gallo and dressed watercress
Flame-grilled aubergine finished by steaming, piquillo pepper emulsion and anchovy cream
Escudella, a pouch of cooked meat, chickpeas and *galets*
Confit artichoke, sautéed baby squid and *butifarra del perol*
Duck cannelloni with black trumpet mushroom béchamel
Eggs cooked at 65 °C, a nest of shoestring potatoes and sautéed mushrooms

MAIN COURSES

Chicken roulade stuffed with prunes, raisins and dried apricots, served with sautéed spinach and pine nuts
Marinated pork rib with "baked apple" and a hint of rosemary
Sea and mountain of meatballs, peas and cuttlefish
Tender beef, potato parmentier and ratafia reduction
Grilled meagre, celeriac purée and parsley oil
Sea bass fillet, creamy pumpkin and citrus velouté
Hake supreme, saffron pil-pil and steamed potato

DESSERTS

Seasonal fruit salad
Crema catalana with carquinyoli
Recuit de drap with orange blossom honey and pine nuts
Warm baked apple with vanilla ice cream and candied hazelnuts
Stewed red berries, yogurt ice cream and lotus crumble

PRICE

32€

Bread and water included
VAT included

According to Regulation (UE) nr. 1169/2011 we inform you that our products and ingredients may contain allergens. We are at your disposal to inform you in case of food allergy and/or intolerance.

ES PORTIÓ
RESTAURANT

MENU DE SAISON

APÉRITIFS

(avec supplément)

Épaule ibérique découpée à la main et pain coca à la tomate | 14€ (1/2 portion)
Anchois de l'Escala et pain coca à la tomate | 2,5€ / unité
Croquettes de poulet rôti et jambon ibérique | 2,5€ / unité

HORS D'OEUVRES

Cœurs de laitue grillés, portobellos marinés et écume de fromage Serrat
Millefeuille de pain carasau au tartare de saumon, avocat, pico de gallo et cresson assaisonné
Aubergine grillée à la flamme puis cuite à la vapeur, émulsion de poivrons du piquillo et crème d'anchois
Escudella, aumônière de viande cuite, pois chiches et *galets*
Artichaut confit, chipirons sautés et *butifarra del perol*
Canneloni de canard à la béchamel de trompettes de la mort
Œufs cuits à 65 °C, nid de pommes de terre paille et champignons sautés

PLATS PRINCIPAUX

Roulade de poulet farcie aux pruneaux, raisins secs et abricots secs, accompagnée d'épinards sautés et de pignons de pin
Carré de porc mariné et « pomme au four » parfumée au romarin
Terre et mer de boulettes de viande, petits pois et seiche
Bœuf fondant, parmentier de pommes de terre et réduction de ratafia
Maigre grillé, purée de céleri et huile de persil
Filet de bar, crémeux de courge et velouté aux agrumes
Suprême de merlu, pil-pil au safran et pomme de terre à la vapeur

DESSERTS

Salade de fruits de saison
Crème catalane avec carquinyoli
Recuit de drap au miel de fleur d'oranger et aux pignons
Pomme tiède au four, glace à la vanille et noisettes caramélisées
Fruits rouges compotés, glace au yaourt et crumble lotus

PRIX

32€

Service de pain et l'eau compris
TVA incluse

Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nous vous informons que nos préparations peuvent contenir des produits et ingrédients allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous informer en cas d'allergie et/ou d'intolérance alimentaire.

ES PORTIÓ
RESTAURANT