

## **CARTA**

### Entrants

Amanida de figues amb espinacs, escalunyes, foie mi-cuit, formatge de cabra, ametlla torrada. 18€

Verat curat amb cítrics, aranja, taronja, llima, menta fresca i ají groc. 18€

Crema de carbassa amb carbassa al forn, pipes de carbassa i reducció d'escalunyes 16€



### Arròs i Pasta

Raviolis de pularda amb salsa de foie, salsa de pularda i bolets de temporada. 21€

Rigatoni amb estofat de vedella de Girona. 25€

Arròs de perdiu i sèpia. 27€



### Peixos

Lluç confitat a baixa temperatura, amb pesto de ruca, brou de les seves espines, espàrrecs verds i oli d'all i julivert. 28€

Suquet de peix del dia amb nyoquis de patata. 32€



### Carns

Escalopa d'entrecot de vedella amb formatge Galmesan, envinagrats, tomàquets cherry, herbes fresques i parmentier de patata. 27€

Llata de vedella de Girona amb puré d'api nap, cremós de bolets, oli de romaní, pols d'oliva negra tòfona d'estiu. 32€



### Postres

Crema catalana de vainilla, gelat de poma al forn i suc de poma. 12€

Copa de maduixes amb nata, confitura de roses, maduixetes, cruixent de maduixes i perfum de roses. 13€

Clafoutis de figues amb sorbet de figues. 14€

Pastís cremós de formatge amb xocolata, gelat de vainilla i reducció de cacau. 14€