

ENTRANTS

APERITIU SANGIOVESE | 15,90 €

Tortita de gambetes, croquetes de xoriço i mel, cruixent de sardines, truita líquida de patates, gyoza de llagostins, oliva al Campari, "callos", mini hamburguesa amb ceba, caneló de tomàquet i formatge, braves.



POP | 19,50 €



A la brasa de carbó amb escuma d'all-i-oli i patata.

CROQUETES | 9,50 €



De ceps 6 peces.

De xoriço i mel 6 peces.

CALLOS | 12,50 €



Tripa i morro de vedella com feia al meu pare a "Can Manolo".

PERNIL JOSELITO, PARMESANO | 21,50 €



Pernil Joselito amb roques de parmesà.

AMANIDES I FREDS

MESCLUM | 9,80 €



Mesclum d'amanides amb làmines de parmesà, xampinyons i balsàmic.

AMANIDA DE PÈSOLS | 18,50 €



Amanida de pèsols del Maresme amb tomàquets secs, shimeji i cargols de mar.

LLAMÀNTOL AMB FAVETES | 25,50 €



Llamàntol amb amanida de favetes del Maresme a la menta i caviar d'oli de tòfona.

TATAKI DE TONYINA | 18,90 €



Tataki de tonyina Balfegó amb guacamole, maionesa de soja i cruixent d'alga nori.

CRUIXENT DE SARDINES | 13,50 €



Cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat, ceba de Figueres i olives negres.

TERRINA DE FOIE | 14,50 €



Foie caramel·litzat amb poma, mores, pa d'espècies i balsàmic a la vainilla.

CARPACCIO DE GAMBA | 19,50 €



Carpaccio de gamba vermella amb tàrtar d'alvocat, tomàquet i olives negres amb oli fumat.

ENTRANTS CALENTS

PÈSOLS DE LA FLORETA | 18,50 €

Saltejat de pèsols de la floreta amb botifarra negra i ceba tendre.

WOK, VERDURA I LLAGOSTINS | 14,90 €

Verdures saltejades al wok amb llagostins, shitake i fideus xinesos.



FLORS DE CARBASSÓ | 15,50 €



Tempura de flor de carbassó farcida de mozzarella, anxoves i tomàquets secs.

MÚRGULES AMB FOIE | 21,50 €



Múrgules saltejades al brandy a la crema amb foie.

OUS DE GALLINES FELICES BAIXA




TEMPERATURA | 15,90 €




Ous a 63° amb sobrassada de Cal Rovira, pèsols i escuma de formatge de Maó.

ARROSSOS.

ARRÒS MELÓS DE LLAMÀNTOL | 25,50 €

Arròs Acquerello amb llamàntol de la Mediterrània, cloïsses i sèpia, min. a 2 persones   

RISOTTO AMB MÚRGULES I FOIE | 18,50 €

Risotto d'arròs Arborio, amb múrgules, foie i espàrrecs verds. 

ARRÒS SEC DE GAMBES | 23,50 €

Arròs d'Illa del Riu sec amb gambes sipia i cloïsses. min. a 2 persones

PEIXOS

LLOBARRO SALVATGE | 25,80 €

Llobarro salvatge amb carxofes confitades, favetes, pernil ibèric i múrgules.

RAP | 22,80 €

Tac de rap al curri vermell amb llagostins, cloïsses i shimeji.

GAMBA VERMELLA DE PALAMÓS | 29,80 €

Gamba vermella de Palamós a la planxa amb all-i-julivert.

MORRO DE BACALLÀ | 23,80 €

Morro de bacallà amb pèsols de la floreta, tripa de bacallà i botifarró.

LLENGUADO DE COSTA | 22,80 €

Llenguado sense espines a l'estragó amb arròs venere i verduretes.

TORO, TONYINA BALFEGÓ | 24,90 €

Ventresca de tonyina Balfegó amb cous-cous de tomàquets secs, bruschetta d' olives i ajoblanco.

VIEIRES | 24,90 €

Vieires saltejades al brandy amb shimeji, patata violette i suc de mongetes tendres.

CARNS

ENCENALLS DE VEDELLA | 16,50 €

Encenalls de vedella a la brasa amb oli de romaní, patates confitades i pebrots de padró,

FILET DE IBÈRIC JOSELITO | 23,50 €

Filet de ibèric Joselito a la brasa amb risotto de patates i xoriçó, i ceba caramel·litzada

FILET DE VEDELLA | 24,90 €

Filet de vedella a la brasa amb salsa de ceps, foie calent i patata pailaïson.

MITJANA DE VACA 1 KG | 48,50 €

Mitjana de vaca de 1 Kg. a la brasa de carbó amb patates confitades i mojo picón.

PEU DE PORC | 19,50 €

Peu de porc sense feina farcits de llagostins, botifarra del perol i alls tendres.

CARRÉ DE XAI ROSTIT | 24,50 €

Carré de xai rostit amb verduretes, persillé de fruits secs, cardamom i all negre.

PA RÚSTIC D'AGRICULTURA ECOLÒGICA | 3,00 €

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET | 3,80 €

PA SENSE GLUTEN | 2,50 €

PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

ENTRANTES

APERITIVO SANGIOVESE | 15,90 €

Tortita de camarones, croquetas de chorizo y miel, crujiente de sardinas, tortilla líquida de patata, gyoza de langostinos, oliva al Campari, callos, mini hamburguesa con cebolla, canelón de tomate y queso, bravas.



CROQUETAS | 9,50 €



De ceps 6 piezas
De chorizo y miel 6 piezas

CALLOS | 12,50 €



Callos como hacia mi padre en Can Manolo.

JAMÓN JOSELITO, PARMESANO | 21,50 €



Jamón Joselito con rocas de parmesano.

PULPO | 19,50 €



A la brasa de carbón con espuma de all-i-oli y patata.

ENSALADAS Y FRIOS

MESCLUM | 9,80 €



Mesclum de ensaladas con láminas de parmesano, champiñones y balsámico.

CRUJIENTE SARDINAS | 13,50 €



Crujiente de sardinas marinadas, con tomate confitado, cebolla de Figueres y olivas negras

ENSALADA DE GUI SANTES | 18,50 €



Ensalada de guisantes del Maresme con tomates secos, shimeji y caracoles de mar.

TERRINA DE FOIE | 14,50 €



Foie caramelizado con manzana, moras, pan de especias y balsámico a la vainilla.

BOGAVANTE CON HABITAS | 25,50 €



Bogavante con ensalada de habitas del Maresme a la menta y caviar de aceite de trufa.

CARPACCIO DE GAMBA | 19,50 €



Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate y olivas negras con aceite ahumado.

TATAKI DE ATÚN | 18,90 €



Tataki de atún Balfegó con guacamole, mahonesa de soja y crujiente de alga nori.

ENTRANTES CALIENTES

GUI SANTES DE LA FLORETA | 18,50 €

Salteado de guisantes de la floreta con butifarra negra y cebolla tierna.

MÚRGULAS CON FOIE | 21,50 €



Múrgulas salteadas al brandy a la crema con foie.

WOK, VERDURA Y LANGOSTINOS | 14,90 €

Verduras salteadas al wok con langostinos, shitake y fideos chinos.



HUEVOS DE GALLINAS FELICES A BAJA TEMPERATURA | 15,90 €



Huevos de gallinas felices a 63° con sobrasada de Cal Rovira, guisantes del Maresme y espuma de queso de Mahón.

FLORES DE CALABACÍN | 15,50 €






Tempura de flor de calabacín rellena de mozzarella, anchoas y tomates secos.

ARROCES.

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE | 25,50 €

Arroz Acquerello con bogavante del Mediterráneo, almejas y sepia.   

ARROZ DE GAMBA | 23,50 €

Arroz de Illa del Riu seco con gambas, sepia y almejas. min. 2 personas   

RISOTTO CON MURGULAS. | 18,50 €

Risotto de arroz Arborio, con murgulas, foie y espárragos.   

PESCADOS

LUBINA SALVAJE | 25,80 €

Lubina salvaje con alcachofas confitadas, habitas, jamón ibérico y murgulas.

GAMBA ROJA DE PALAMÓS | 29,80 €

Gamba roja de Palamós a la plancha con ajo y perejil.

LENGUADO DE COSTA | 22,80 €

Lenguado sin espinas al estragón con arroz venere y verduritas.

VIEIRAS | 24,90 €

Vieiras salteadas al brandy con ceps, patata violette y jugo de judías verdes.

RAPE | 22,80 €

Taco de rape al curry rojo con langostinos, almejas y shimeji.

MORRO DE BACALAO | 23,80 €

Morro de bacalao con guisantes de la floreta, tripa de bacalao y morcilla.

TORO ATUN BALFEGÓ | 24,90 €

Ventresca de atún Balfegó con cous-cous de tomates secos, bruschetta de aceitunas y ajoblanco.

CARNES

VIRUTAS DE TERNERA | 16,50 €

Virutas de ternera a la brasa con aceite de romero, patatas confitadas y pimientos del padrón.

FILETE DE TERNERA | 24,90 €

Filete de ternera a la brasa con salsa de ceps, foie y patata pallaison.

PIE DE CERDO | 19,50 €

Pie de cerdo sin trabajo relleno langostino y butifarra del perol y ajos tiernos.

FILETE DE IBÉRICO JOSELITO | 23,50 €

Filete de iberico Joselito a la brasa con risotto de patatas y chorizo, cebolla caramelizada

CHULETÓN DE VACA 1 KG. | 48,50 €

Chuletón de vaca de 1 kg a la brasa de carbón con patatas confitadas y mojo picón.

CARRÉ DE CORDERO RUSTIDO | 24,50 €

Carré de cordero asado con verduritas, persillé de frutos secos, cardamomo y ajo negro.

PAN RÚSTICO DE AGRICULTURA ECOLOGICA | 3,00 €

PAN DE CRISTAL CON TOMATE | 3,80 €

PAN SIN GLUTEN | 2,50 €

PRECIOS CON EL 10 % DE IVA INCLUIDO €