



Para quienes buscan el sabor de un país

*“...El Empordà entero desprende el aroma de fogones tentadores  
en los que se cuecen inocentes propuestas de felicidad.*

*El Empordà es un horizonte de colinas suaves y pueblos cercanos,  
un paisaje humano —como diría Josep Pla— donde además las  
chimeneas humean con olor a sofrito bien hecho, a picada en su  
punto justo...*

*El viajero del paladar rara vez se equivoca en el Empordà...”*

*Manuel Vázquez Montalbán*



## PLATOS PARA COMPARTIR

<i>Anchoas Seleccionadas sobre Coca Tradicional</i>	22,00 €
<i>Jamón Ibérico con Coca Suave al Tomate</i>	28,00 €
<i>Tortilla Melosa Trufada con Cebolla Caramelizada</i>	14,00 €
<i>Foie Mi Cuit de la Casa con Higos Confitados</i>	26,00 €
<i>Carpaccio de Atún Rojo con Huevo Frito al Ajillo</i>	24,00 €
<i>Croquetas Caseras</i>	16,00 €
<i>Calamares a la Romana</i>	22,00 €
<i>Gambita de Cristal a la Andaluza con Huevo Frito</i>	14,00 €
<i>Caracoles "a la Llauna"</i>	19,00 €

## ENTRANTES

<i>Huevos Rotos con Patata Artesana y Gambas al Perfume de Ajo</i>	15,00 €
<i>Ensalada del Mas Tapiolas</i>	16,00 €
<i>Tomate con Burrata y Vinagreta de Pistachos</i>	17,00 €
<i>Parrillada de Verduras de Temporada</i>	18,00 €
<i>Tataki de Atún Rojo Balfegó con Mayonesa de Soja</i>	19,00 €
<i>Canelones de Pato con Foie y Bechamel de Trufa</i>	19,00 €
<i>Xatonada Tradicional del Mas</i>	20,00 €
<i>Milhojas de Escalivada con Ventresca de Atún</i>	24,00 €
<i>Dados de Salmón Marinado con Puré de Mango y Mayonesa de Aguacate</i>	26,00 €
<i>Steak Tartar de Vaca Madurada Preparado al Momento</i>	38,00 €
<i>Ensalada de Bogavante con Aguacate y Mango</i>	58,00 €

## LOS ARROCES

La sección de arroces ofrece una cuidada selección de recetas concebidas para satisfacer todos los paladares. Entre ellas destaca el arroz caldoso de bogavante, intenso y lleno de sabor marino, así como la paella de arroz del senyoret, en la que el producto fresco del mar es el auténtico protagonista.

También puede disfrutarse nuestro arroz seco de pluma ibérica, servido con allioli de romero, donde la riqueza de la carne se entrelaza con aromas puramente mediterráneos. Para los amantes de lo vegetal, la paella de verduras de temporada representa una opción equilibrada y llena de color.

Finalmente, el arroz meloso con ternera completa esta selección aprovechando los mejores productos de la época para ofrecer un plato reconfortante y sabroso.

Arroz de Verduras de Temporada	18,00 €
Arroz Seco de Pluma Ibérica con Allioli de Romero	24,00 €
Arroz Meloso con Ternera	24,00 €
Arroz "del Senyoret" (con Marisco Limpio)	29,00 €
Arroz Caldoso de Bogavante	38,00 €

\* Todos los arroces se preparan para un mínimo de dos personas.

## LAS CARNES

La sección de carnes presenta una selección cuidadosamente elaborada de piezas a la brasa, con sabores intensos y texturas jugosas. Entre nuestras especialidades se encuentran las costillas de cordero, tiernas y con un delicado toque ahumado, además de los clásicos entrecot y solomillo de ternera, siempre succulentos y de calidad excepcional.

El Chateaubriand de ternera —plato emblemático de la gastronomía francesa— realza la jugosidad de la carne mediante una cocción precisa en dos fases.

Igualmente destacable es la paletilla de cabrito asada al horno, un clásico mediterráneo con carne tierna y melosa que se deshace en la boca.

Por último, la chuleta madurada de Ternera de Girona nos recuerda que los grandes sabores requieren su tiempo: la paciencia es aquí un ingrediente más.

Entrecot de Ternera a la Brasa	26,00 €
Costillas de Cordero a la Brasa	29,00 €
Solomillo de Ternera de Girona al Gusto	32,00 €
Meloso de Ternera a Baja Temperatura	32,00 €
Chateaubriand de Ternera (mínimo 2 personas)	36,00 € p/p
Paletilla de Cabrito Asada al Horno	42,00 €
Chuleta Madurada de Ternera de Girona (1,1 kg)	80,00 €

\* Las Carnes a la Brasa se acompañan de Verduras de Temporada.

\* Salsas disponibles: Pimienta Verde, Roquefort, Bearnesa y Oporto: 3,00 € / salsa

## LA COCINA DE LA ABUELA

*Nuestra cocina tradicional rinde homenaje a las recetas transmitidas de generación en generación, preparadas con carnes selectas y productos de proximidad. En este apartado, cada plato rescata la esencia de la gastronomía del Empordà.*

<i>Sepia con Guisantes y Albóndigas</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Muslo de Pato con Peras</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Fricandó de Ternera con Setas</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Judías "del Ganxet" con Almejas</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Pollo de Payés con Cigalas</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rabo de Ternera al Vino Tinto con Trompetas de la Muerte</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Calamares Rellenos Caseros</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Manitas de Cerdo con "Espardeñas" y Gambas</i>	<i>33,00 €</i>

## PESCADOS Y MARISCOS

<i>Pescado y Marisco de Lonja</i>	<i>Precio según mercado</i>
<i>Bacalao con Samfaina</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Lenguado de Lonja al Gusto</i>	<i>Precio según mercado</i>
<i>Rodaballo Salvaje al Gusto</i>	<i>Precio según mercado</i>
<i>Lubina de Lonja</i>	<i>Precio según mercado</i>
<i>Zarzuela de Pescado</i>	<i>36,00 €</i>
<i>"Suquet" de Pescado</i>	<i>28,00 €</i>
<i>"Espardeñas" de Mar</i>	<i>Precio según mercado</i>
<i>Gamba Roja de la Costa</i>	<i>Precio según mercado</i>

*\* Cubiertos y otros: 3,00 € p/p*