



Per als qui cerquen el sabor d'un país

“...L’Empordà tot sencer, fa olor de fogons temptadors en els quals es couen innocents propostes de felicitat. L’Empordà és un horitzó de turons molt suaus i de pobles propers, un paisatge humà, com diria Josep Pla, en què a més les xemeneies fumegen amb olor de sofregit ben fet, de picada suficient,...
El viatger del paladar no s’equivoca gairebé mai a l’Empordà...”

Manuel Vázquez Montalbán



PLATS PER A COMPARTIR

<i>Anxoves Seleccionades sobre Coca Tradicional</i>	22,00 €
<i>Pernil Ibèric amb Coca Suau al Tomàquet</i>	28,00 €
<i>Truita Melosa Trufada amb Ceba Caramel·litzada</i>	14,00 €
<i>Foie Mi Cuit de la Casa amb Figes Confitades</i>	26,00 €
<i>Carpaccio de Tonyina Vermella amb Ou Fregit a l'Allada</i>	24,00 €
<i>Croquetes Casolanes</i>	16,00 €
<i>Calamars a la Romana</i>	22,00 €
<i>Gambeta de Vidre a l'Andalusa amb Ou Fregit</i>	14,00 €
<i>Cargols a la Llauna</i>	19,00 €

ENTRANTS

<i>Ous Trencats amb Patata Artesana i Gambes al Perfum d'All</i>	15,00 €
<i>Amanida del Mas Tapiolas</i>	16,00 €
<i>Tomàquet amb Burrata i Vinagreta de Festucs</i>	17,00 €
<i>Graellada de Verdures de Temporada</i>	18,00 €
<i>Tataki de Tonyina Vermella Balfegó amb Maonesa de Soja</i>	19,00 €
<i>Canelons d'Ànec amb Foie i Beixamel de Tòfona</i>	19,00 €
<i>Xatonada Tradicional del Mas</i>	20,00 €
<i>Mil Fulls d'Escalivada amb Ventresca de Tonyina</i>	24,00 €
<i>Daus de Salmó Marinat amb Puré de Mango i Maonesa d'Alvocat</i>	26,00 €
<i>Steak Tartar de Vaca Madurada Preparat al Moment</i>	38,00 €
<i>Amanida de Llamàntol amb Alvocat i Mango</i>	58,00 €

ELS ARROSSOS

La secció d'arrossos ofereix una variada selecció de receptes pensades per satisfer tot tipus de paladars. Entre les opcions, s'hi troben l'arròs caldós de llamàntol, que destaca per la seva intensitat i sabor marí, i la paella d'arròs del senyoret mariner, una proposta on el producte fresc del mar és el protagonista.

També es pot gaudir de l'arròs sec de ploma ibèrica, servit amb allioli de romaní, que combina la riquesa de la carn amb les aromes mediterrànies. Per als amants de les verdures, la paella de verdures de temporada és una opció equilibrada i plena de color.

Finalment, l'arròs melós amb vedella completa aquesta selecció, aprofitant els productes típics d'aquesta època de l'any per oferir un plat reconfortant i saborós.

<i>Arròs de Verdures de Temporada</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Arròs sec de Ploma Ibèrica amb Allioli de Romaní</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Arròs Melós amb Vedella</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Arròs del Senyoret amb Marisc Net</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Arròs Caldós de Llobregant</i>	<i>38,00 €</i>

** Tots el Plats d'Arròs es preparen per a un mínim de dues persones*

LA CARN

La secció de carns ofereix una selecció variada de carns preparades a la brasa, amb sabors intensos i textures sucoses. Entre les opcions hi trobareu les costelles de xai, tendres i amb un toc fumat, o els intemporals i succulents entrecot i filet de vedella.

També podeu assaborir el nostre Chateaubriand de vedella, plat estrella de la cuina francesa que realça la sucositat i el sabor de la carn mitjançant una cuidada cocció en dues passes.

Tampoc podeu ignorar l'espalla de cabrit rostida al forn, un clàssic tradicional de la cuina mediterrània que us seduirà amb una carn molt tendra i melosa que es desfà a la boca.

D'altra banda, la mitjana de vedella madurada ens recorda que els grans sabors no volen presses: el seu temps és un ingredient més.

<i>Entrecot de Vedella a la Brasa</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Costelles de Xai a la Brasa</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Filet de Vedella de Girona al Gust</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Melós de Vedella a Baixa Temperatura</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Chateaubriand de Vedella (Mínim 2 persones)</i>	<i>36,00 € p/p</i>
<i>Espalla de Cabrit Rostida al Forn</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Mitjana de Vedella de Girona Madurada (1,1 kg)</i>	<i>80,00 €</i>

** Les Carns al Grill van acompanyades de Verdures de Temporada.*

** Salses Pebre Verd, Roquefort, Bearnesa i Porto: 3,00 € / salsa*

LA CUINA DE L'ÀVIA

La cuina de la àvia es caracteritza per una selecció de plats tradicionals, elaborats amb carns de primera qualitat i receptes que han passat de generació en generació. Aquest apartat recull una mostra d'aquests plats emblemàtics.

<i>Sípia amb Pèsols i Mandonguilles</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Cuixa d'Ànec amb Peres</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Fricandó de Vedella amb Bolets</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Mongetes del Ganxet amb Cloïsses</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Pollastre de Pagès amb Escamarlans</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Cua de Vedella al Vi Negre amb Trompetes de la Mort</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Calamars Farcits Casolans</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Peus de Porc amb Espardenyes i Gambes</i>	<i>33,00 €</i>

PEIX I MARISC

<i>Peix i Marisc de Llotja</i>	<i>Preu segons mercat</i>
<i>Bacallà amb Samfaina</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Llenguado de la Llotja al Gust</i>	<i>Preu segons mercat</i>
<i>Turbot Salvatge al Gust</i>	<i>Preu segons mercat</i>
<i>Llobarro de Llotja</i>	<i>Preu segons mercat</i>
<i>Sarsuela de Peix</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Suquet de Peix</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Espardenyes de Mar</i>	<i>Preu segons mercat</i>
<i>Gamba Vermella de la Costa</i>	<i>Preu segons mercat</i>

** Coberts i altres: 3,00 € p/p*