
"La Reina" de las Bravas	12,00 €
Croquetas "Jardín de las Sorpresas"	12,00 €
Pétalos de Jamón 100% Ibérico D.O. Extremadura	32,00 €
Anchoas de La Escala limpiadas en casa con esferificación doble de aceitunas	15,90 €
Calamar de Playa a la bruta "Ying Yang"	18,50 €
Ceviche Nikkei de Corvina Salvaje	18,50 €
Vieira con puré de guisantes, espuma de Xarel.lo, gel de yema confitada y limón	19,50 €
Gambas Rojas en "Dos servicios" con aceite de Vainilla D.O. Roses	19,00 €
Nido de Bogavante y Huevos eco. Yuko Sammy	S/M

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

Paella de Sépia y Gamba Roja de Rosas (min 2 pers.)	34,00 €
Arroz del día (min 2 pers.)	S/M
Pulpo a la "Empordanesa"	24,00 €
Bacalao Marinado a "La Llauna del Chef"	28,00 €
Sashimi Inari, "Mare Nostrum" de Atún Balfegó	32,00 €
Suprema de Lubina Noray D.O. Rosas	34,00 €
"Dionisios de Pescados y Mariscos" del señorito (min 2 pers.)	90,00 €
Delicia Ibérica con Chalotas, vino tinto y frambuesas	24,50 €
Lingote de Entrecot de Vaca Rubia Gallega madurada con setas japonesas	32,00 €
Solomillo al Brandy (Versión renovada del Clásico)	35,00 €

Pan y cubierto 1,50 € por persona

Crema Catalana con gel de naranja 5.0	10,00 €
Limón del paraíso	10,00 €
Mousse de Manzana Verde glaseada	10,00 €
Tarta de Queso Noray	10,00 €
Crema de coco, mango y fruta de la pasión	10,00 €
Torrija Caramelizada del "Chef"	10,00 €
Postre del dia (consulte con nuestro Staff)	10,00 €
Helados Artesanales	8,00 €

VINOS DULCES

Vi de Panses - Garnacha Roja - D.O. Emporda	10,00 €
Oremus Tokaji Aszú - 3 puttonyos - 2006	14,00 €
Oremus Tokaji Aszú - 3 puttonyos - 2007	14,00 €
Oremus Tokaji Aszú - 5 puttonyos - 2005	16,00 €
Oremus Tokaji - late harvest - 2015	12,00 €