

"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

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

VINOS DULCES

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