

Carta

entrants

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet	26,00€
Anxoves de L'Escala amb oli d'oliva (6 un)	16,00€
Galeta de peu de porc amb <i>txangurro</i> i maionesa picant (3 un)	15,00€
Tàrtar de tonyina, escabetx d'algues i emulsió ibèrica	17,50€
Amanida de tardor, emulsió de tomàquet, tomàquets ecològics, verdures i ceps envinagrats	17,00€
Bunyols de bacallà i all i oli a la brasa (3 un)	9,50€
Ostra al natural sobre gelée de fonoll i clorofil·la, sopa d'ostres, perles de rave picant i aire de poma verda	16,00€
Canelons de manetes de porc, cua de bou i bolets gratinats amb formatge Comté	17,50€
Cap i pota amb piparres	16,00€
Ou de corral amb remenat de bacallà, suc de carbassa i mandarina	16,50€
L'arròs de la Fonda	19,00€

peix

Rap rostit a baixa temperatura, sobre llit de ceba tendra al pebre vermell i endívia estofada amb Tarama de peus de cabra	24,00€
Calamarsons en la seva tinta, papada i salsa verda	18,00€
<i>Kokotxas</i> de bacallà al Pil-pil amb escopinyes obertes al Txacolí i guisat marí	20,00€
Lluç amb vel de cansalada ibèrica, meunière de cítrics, mongeta, envinagrats i bunyol del seu interior	19,50€

— *carns* —

Presa ibèrica amb la seva careta, <i>parmentier</i> de col amb tastets de botifarra	22,50€
Fricandó de vedella amb bolets, esfera de formatge i créixens	19,50€
Filet de vedella, terrina de patata i melmelada de bolets	23,00€
Royal d'ànec amb foie i pera, guisat d'api- <i>nap</i> i <i>pil-pil</i> de pastanagues	25,00€
Colomí, cor dels seus interiors, esfera de blat de moro i ceba encurtida en remolatxa	26,00€

— *postres elaborats a casa* —

Rovell català farcit de cítrics amb toffee especiat	9,00€
Poma verda, api i llimona	9,00€
Espàrrecs de xocolata blanca i té matcha	9,00€
<i>Ganache</i> de dolçai, formatge i pa de pessic airejat de cafè	9,00€
<i>Coulant</i> de xocolata amb gelat de mango (12 min)	12,00€
Assortiment de formatges catalans	14,00€

*Servicio de pan: 1,8 €
I.V.A. INCLUIDO