



*Cocina Mediterránea con mucho sabor...*

**PLATOS PARA COMPARTIR, O NO...**

Anchoas de Palamós "en salazón" y coca de cristal crujiente con tomate	12,25
<i>Foie micuit</i> con coca caramelizada, <i>chutney</i> de mango especiado y reducción de Pedro Ximénez	11,95
Pulпитos encebollados con un puntito picante, patata de mortero y <i>allioi</i> a la lima fresca	9,95
Tabla de paletilla de jamón ibérico (Guijuelo D.O.) con coca de crista y tomate de colgar	15,95
Calamares bien crujientes a la andaluza con <i>allioi</i> de ajos rustidos al punto de limón	8,95

**FRESCOS DE NUESTRA HUERTA Y OTROS ENTRANTES...**

Sopa de pescadores de Palamós con bacalao, praliné de avellanas y picada gruesa	9,95
Gazpacho Andaluz con sus acompañamientos	7,10
Ensaladita de tomates de temporada, ventresca de atún, aceitunas negras y "ceba cop de puny"	7,95
Ensalada de brotes tiernos con virutas de queso de cabra, mango y vinagreta de miel	8,95

**ARROCES SABROSOS Y CON CARÁCTER...**

Arroz de pescado y marisco (cigalas, mejillones, calamares, almejas) (min.2 personas)	13,45
Arroz negro meloso con sepia "a la bruta" y <i>allioi</i> de ajos asados (min. 2 personas)	11,95
Fideuà de "Platja Castell" con almejas y <i>allioi</i> (min. 2 personas)	10,85
Arroz a la cazuela con carne y marisco estilo "l'Empordà" (min. 2 personas)	11,85

**DEL MAR...**

Lomo de atún de aleta amarilla en escabeche aromático, verduritas de nuestra huerta y semillas de sésamo garrapiñado	15,25
Bacalao confitado con nuestro sofrito de tomate casero en conserva, glaseado con <i>allioi</i> de miel al romero, aceitunas y alcaparrones	14,95
Dorada entera "asada" al horno con sus patatitas, cebolla confitada y tomates cereza a la albahaca fresca	13,95
Gambas de Palamós a la plancha con sal Maldon (200gr)	sm

**O DE LA TIERRA...**

Entrecote a la plancha con patatitas crujientes y pimientos de padrón a la sal (300gr)	17,75
Muslo de pato en confit con salsa de naranja y manzana a la canela en dos texturas	12,95
Solomillo de vaca a la plancha con patatas patillo resoladas con hierbas aromáticas y pimientos de padron (200gr)	23,45
Espalda de cordero cocinada a baja temperatura durante 18 horas, bresa tradicional de verduras y acabada con gremolatta	16,95

**LOS POSTRES DE LA MALCONTENTA...**

Crema Catalana quemada de toda la vida con helado de caramelo y "pets de monja"	5,95
Los postres de Tim baon (helado de turrón, chocolate fondant y crema catalana quemada)	5,10
<i>Cheesecake</i> como la hace "Sophie" con toffee, frutos rojos y su coulis	5,95
<i>Carrot cake</i> casera acompañada con coulis de zanahorias, mousse de queso y helado de vainilla bourbon	5,75
Sorbetes y helados de temporada (pregunte a nuestros camareros...)	4,75