

Carta de Nadal

Amanida de l'hort del veí (verda) <i>Ensalada del huerto del vecino (verde)</i>	10,50 €
Amanida de tomàquet, ventresca de bonítol i ceba de Figueres <i>Ensalada de tomate con ventresca de bonito con cebolla de Figueres</i>	21,00 €
Anxoves del Cantàbric del Trabuc <i>Anchoas del Cantábrico del Trabuc</i>	21,00 €
Pernil ibèric gran reserva "Arturo Sánchez puro bellota" <i>Jamón ibérico gran reserva "Arturo Sánchez puro bellota"</i>	28,90 €
Salmó fumat a casa nostra <i>Salmón ahumado en casa</i>	23,00 €
Foie d'ànec mi-cuit del Trabuc <i>Foie de pato mi-cuit de Trabuc</i>	23,00 €
Carpaccio de gambes de Palamós <i>Carpaccio de gambas de Palamós</i>	26,30 €
Carpaccio de magret d'ànec amb tòfona i virutes de foie <i>Carpaccio de magret de pato con trufa y virutas de foie</i>	22,50 €
Tartar de tonyina vermella amb alvocat <i>Tartar de atún rojo con aguacate</i>	28,50 €
Canelons d'ànec trufats amb suc del rostit <i>Canelones de pato trufados con jugo del rustido</i>	18,00 €
Crema de carbassa amb mascarpone i pernil ibèric <i>Crema de calabaza con mascarpone y jamón ibérico</i>	17,00 €
Cargols a la llauna o al pebre negre amb cansalada <i>Caracoles a la llauna o a la pimienta negra y tocino</i>	19,00 €
Carxofes saltejades amb pernil ibèric <i>Alcachofas salteadas con jamón ibérico</i>	16,75 €
Cloïses gallegues a la marinera <i>Almejas gallegas a la marinera</i>	34,75 €
Croquetes de carn d'olla del Trabuc (8 unitats) <i>Croquetes de cocido del Trabuc (8 unidades)</i>	14,50 €
Vieires amb salsa de ceps i carxofes <i>Vieiras con salsa de ceps y alcachofas</i>	28,50 €
Xipirons de la costa arrebossats <i>Chipirones de la costa a la andaluza</i>	26,25 €
Pop a la brasa amb parmentier de patata <i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata</i>	23,00 €
Ous de Palou (poché) amb foie, tòfona i patates rosses <i>Huevos de palou (poché) con foie, trufa y patatas rubias</i>	21,10 €

Carta de Nadal

Llobarro a la brasa amb verduretes <i>Lubina a la brasa con verduritas</i>	22,50 €
Rap a la brasa amb verduretes <i>Rape a la brasa con verduritas</i>	29,50 €
Tonyina vermella a la brasa amb verduretes <i>Atún rojo a la brasa con verduritas</i>	29,60 €
Gambes de Palamós a la brasa <i>Gambas de Palamós a la brasa</i>	57,75 €
Turbot a la brasa o l'all filat amb verduretes <i>Rodaballo a la brasa o a la donosti con verduritas</i>	29,75 €
Bacallà amb samfaina <i>Bacalao con pisto</i>	28,50 €
Cassola de rap a la marinera <i>Cazuela de rape a la marinera</i>	32,00 €
Llamàntol del país a la brasa o a la cassola a la marinera <i>Bogavante del país a la brasa o en cazuela a la marinera</i>	57,75 € / 500gr.
Galta de vedella confitada amb salsa de bolets <i>Carrillera de ternera confitada con salsa de setas</i>	17,50 €
Entrecot de bou a la brasa amb un mínim de "45 dies maduració dryage" <i>Entrecot de buey a la brasa con un mínimo de "45 días maduración dry-age"</i>	29,60 €
"Chuletón" de bou a la brasa amb un mínim de "45 dies maduració dryage" <i>Chuletón de buey a la brasa con un mínimo de "45 días maduración dry-age"</i>	55,00 €/Kg
Filet de vedella empebrat (filetejat), amb salsa de tòfona o a la brasa <i>Solomillo de ternera empimentado (fileteado), con salsa de trufa o a la brasa</i>	29,90 €
Perdiu en escabetx calent <i>Perdiz en escabeche caliente</i>	29,00 €
Espatlla o cuixa de cabrit al forn amb guarnició <i>Espalda o pierna de cabrito al horno con guarnición</i>	31,00 €
Cua de bou amb guisada amb trompetes de la mort i fredolics <i>Rabo de buey guisado con setas</i>	25,50 €
Magret d'ànec a la brasa amb salsa de foie <i>Magret de pato a la brasa con salsa de foie</i>	28,00 €
Peus de porc desossats amb carxofes i moixernons <i>Pies de cerdo deshuesados con alcachofas y setas</i>	20,00 €
Steak tartar de filet de vedella 28.50 <i>Steak tartar de solomillo de ternera</i>	28,50 €
<i>Per els nens...</i>	
Canelons del Trabuc	15,00 €
Macarrons a la bolonyesa	12,00 €
Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides	13,00 €
Croquetes de carn d'olla (8 unitats)	14,50 €