

Per anar obrint boca

Pernil jabugo amb coca torrada de flequer

Anxoves de l'Escala amb coca torrada de flequer

Croquetes farcides de llagostins amb cruixent de pasta brick

Calamars a la romana o a l'andalusa

Tàrtar de tonyina amb brots tendres i cítrics

Els nostres cargols a la llauna de la casa

Amanides i Entrants

Amanida de productes de l'hort d'en Vicens

Bouquet d'enciam amb engrunes de formatge de cabra, cruixent de feta i melmelada d'albercoc

Llacets de tomàquet i sèpia sobre base cremosa de foie i bolets amb cruixent de carxofes

Carbassó i albergínia cruixent sobre puré de llegums amb pipes de carbassa sabrejada i mel de canya

Caneló de paper d'arròs farcit de broumoix de verdures, oli d'ametlles i cremós de bulb d'api

Carns i Guisats

Tronc de cuixa de xai farcit amb pedrers a la sidra i nous

Espatlla de xai rostida al forn amb cebetes i bolets

Filet de vedella de Girona amb foie i salsa d'Oporto

Magret d'ànec amb cruixent de granadina, milfulls de pasta fil i Oporto

Peus de porc estofats a l'antiga amb gambes

Daus de bou amb broqueta de fruits napats amb salsa de moscatell

Arrossos i Peixos

Arròs caldós de llobregant

Suquet empordanès de rap, patata i cloïsses

Mero amb múrgules i oli de fruits del mar i "fricoide-glacià"

Llenguado a la meunière de fruits secs i cruixent de pernil

Bacallà a la brasa

Peix del dia (a la brasa, al forn, a la planxa o a la papillotte de sal)

Carns a la brasa

Espatlla de cabrit a la brasa

Cuixa de cabrit a la brasa

Magret d'ànec a la brasa amb oli de Provença

Costelles de xai

Costelletes de cabrit a la brasa o arrebossades

Entrecot de vedella de Girona

"Chuletón" de bou a pes s/ mercat

Entrecot de bou

Pels "nens" i "no tant nens"

Canelons de carn de la casa

Macarrons amb bolonyesa i gratinats amb formatge emental

Croquetes de pollastre de la casa