

### **D'una mossegada (unitat)**

Ostra Gillardeau nº 2 del nostre viver 5,5 €/u

Croqueta cremosa de rostit amb anguila fumada i salsa de *Perigordini* 4 €/u

Tall de foie empordanès amb poma de Girona, reducció de Px i oli de vainilla 5,5 €/u

Carxofa fregida amb tàrtar de gamba vermella de Llançà 8€/u

Vieira a la provençal 8.50€/u

### **Petits platets pensats per compartir (ideal 3 per parella)**

Anxoves de L'Escala Premium 16 €

Carpaccio de magret d'ànec de l'Empordà amb foie i oli tòfona 16€

Amanida xató amb bacallà, ceba tendra i anxova 16€

Steak tàrtar de filet de vedella amb anxova de l'Escala 22€

Múrgules farcides amb butifarra de perol 24€

100gr. d'Espardenyes de Llançà a la planxa o fregides 38€

Fregida de peix de llotja de Llançà amb salsa tàrtara 20€

Espàrrec blanc de Navarra a la brasa amb muselina ibèrica 16€

Amanida de favetes de l'hort, amb burrata, alfàbrega i anxova 18€

Calamar de potera amb oxygarum i escència de calçot 26€

Carpaccio de gamba blanca crua de Llançà amb raifort i escarola 18€

Ració de gamba vermella de Llançà a la brasa 28€

### **Arròs, suquets i cassoles:**

Arròs sec amb Txuletó de vaca "Txogitxu", bolets i piparres 29,5 €/persona (min. 2 pax)

Arròs sec amb gamba vermella i escamarlà del Port de la Selva 32 €/persona (min. 2 pax)

Arròs sec d'Espardenyes de Llançà 32 €/persona (min 2 pax)

Fideus a la cassola mar i muntanya amb llobregant i pularda de Can Nadal 36€ (min. 2 pax)

Suquet de peix de llotja de l'Escala 28€

*Els preus inclouen l'IVA*

**La Bullabesa “La nostra escudella del mar” 48€/persona (min 2 pax)**

En dos passes:

1er El caldo bullabesa amb el pa torrat i la rouille

2on El peix salvatge de les nostres llotges, els crustacis i la clova

**La llagosta del Cap de Creus i el llamàntol pais: Llagosta 15€/100gr Llamàntol 12€/100gr**

- A la brasa
- A l'andalusa amb salsa tàrtara
- Al estil Molí amb patates i ous ferrats
- Amb arròs sec de la casa (min 2 pax)

**El peix del dia** de les nostres llotges. Peces senceres o filetejades:

Turbot: 38€

Escòrpora: 38€

Rap: 30€

Llobarro: 36€

Elaboració:

A la donostiarra amb patata rostida i pebrot del piquillo

A la planxa amb verdures de temporada

A la sal amb amanida verda

**Espatlla de xai** guisada amb patates al forn, pinyons, formatge empordanès i oliva 28 €

**Txuletó de vaca vella de “Txogitxu”** 7,5 €/100 gr

**Presa ibèrica “Joselito”** a la brasa 24€

**Per acompanyar**

Pa de coca de La Nevateria amb tomàquet 4,5 €

Amanida verda del nostre hort amb ceba tendra, herbes i mix d'enciams 7 €

Les patates fregides del Molí casolanes 6 €

Les verdures de temporada eco d'Albons al dente 7,5 €

Les patates rostides amb all, romaní, ceba tendra i pebrots del piquillo 7 €

*Snacks de la casa, aperitius i pans gastronòmics 3,9 €*