

La Carta del COMA

E
N
T
R
A
N
T
S
-
E
N
T
R
É
E
S

Amanida d'ànec, fruits de temporada i vinagreta d'avellanes 18,50 €
Salade de canard, fruits de saison et vinaigrette de noisettes

Amanida de llagostí, alls tendres i tòfona 20,00 €
Salade de crevettes, ail et truffes

Pèsols saltats amb cansalada ibèrica, botifarra negra i escopinyes 20,50 €
Petits pois sautés avec lard ibérique, boudin noire et coquillages

Pernil ibèric amb pa i tomàquet 100 grs. 27,50 €
Jambon ibérique et pain à la tomate (100 grs.)

Foie Mi-cuit amb gelatina de cava i cireres 24,50 €
Foie mi-cuit au gelée de cava et cerises

Foie "poêle" amb moscovado, toronja i rucula 27,50 €
Foie "poêle" au muscovado, orange et roquette

Espàrrecs blancs confitats amb sal d'algues, raïm, bacallà fumat, piparra i fonol 20,00 €
Asperges blanches confites au sel d'algues, raisin, morue fumée, piparra et fenouil

Canelons de pollastre i bolets gratinats amb bechamel 18,00 €
Cannellonis de poulet et champignons à la béchamel gratiné

Caneló de gamba, salsa d'anet i bolets 18,50 €
Cannellonis de crevettes, sauce à l'aneth et champignons

Graellada de verdures amb formatge brie i pernil ibèric 22,00 €
Légumes grillées, fromage brie et jambon iberique

Llauna de cargols 3 gustos (tomaquet, alioli i picaresca) 18,50 €
Boîte d'escargots 3 goûts (tomate, ailoli et picaresca)

Arròs de muntanya amb cargols o no..... (min 2 persones) 25,00€/pax
Riz de montagne aux escargots ou pas..... (min 2 personnes)

Arròs de sípia i gamba vermella (min 2 persones) 30,00€/pax
Riz de sèche et crevettes rouges (min 2 personnes)

Arròs de llamàntol (min 2 persones) 37,50€/pax
Riz de homard (min 2 personnes)

Taco de bacallà amb ceba, panses i pinyons 27,50 €
Morue avec oignons, raisins secs et pignons de pin

Rèmol amb raviolis de llagostí i muerges 27,50 €
Turbot au raviolis de crevettes et morilles

Pop a la graella amb coulant de patata trufada, ou i verduretes 27,50 €
Poulpe grillé, coulant de pomme de terre truffé, œuf et légumes

Gamba vermella a la llosa amb sal grossa 37,50€
Crevettes rouges du Palamós au sel

1/2 espatlleta de xai al forn a l'antiga 24,50 €
1/2 epaule d'agneau au four a l'ancienne

Costelles de xai a la graella 32,50 €
Côtelettes d'agneau grillées

Peus de porc amb salsa de murgues 27,50 €
Pieds de porc à la sauce de mousserons

Magret d'ànec amb fruitis vermells 24,50 €
Magret de canard et fruits rouges

Filet de bou a la brasa, salsa d'escalunyes i vi negre servit apart 35,00 €
Filet de bœuf à la sauce de chalottes et vin rouge servit apart

Entrecot de vedella, saltat de ceps, escalunyes i verduretes 27,50 €
Entrecôte de veau, sautée de cèpes, chalottes et légumes

Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de tòfona 22,00 €
Joue de boeuf à basse température avec sauce aux truffes

Costella de vedella estofada amb miso, pure de remolatxa, oporto i "pave" de trumfes 22,00 €
Côte de boeuf braisée au miso, purée de betterave porto et pavé de pommes de terre

A
R
R
Ò
S
-

P
O
P
I
S
I
S
X
O
N

C
A
R
N
S
-
V
I
A
N
D
E
S