



La Carta HOTEL COMA



ENTRANTES - STARTERS

Ensalada de pato, frutos de temporada y vinagreta de avellanas <i>Duck salad, seasonal fruits and hazelnuts vinaigrette</i>	18,50 €
Ensalada de langostinos, ajos tiernos y trufa <i>Prawn, spring garlic and truffle salad</i>	20,00 €
Guisantes salteados con panceta ibérica, morcilla y berberechos <i>Sautéed peas with Iberian bacon, blood sausage and cockles</i>	20,50 €
Jamón ibérico con pan y tomate 100 grs. <i>Iberico ham and bread with tomato platter (100 grs.)</i>	27,50 €
Foie Mi-cuit con gelatina de cava y cerezas <i>Foie mi-cuit with cava jelly and cherries</i>	24,50 €
Foie "poêle" con moscovado, naranja y rúcula <i>Foie "poêlé" with muscovado, orange and arugula</i>	27,50 €
Espárragos blancos confitados con sal de algas, uvas, bacalao ahumado, piparra e hinojo <i>White asparagus confit with seaweed salt, grapes, smoked cod, pickled pepper and fennel</i>	20,00 €
Canelones de pollo y setas gratinadas con bechamel <i>Chicken and mushrooms caneloni white sauce</i>	18,00 €
Canelón de gamba, salsa de eneldo y setas <i>Prawn cannelloni, dill sauce and mushrooms</i>	18,50€
Parrillada de verduras con queso brie y jamón ibérico <i>Grilled vegetables with brie cheese and Iberico ham</i>	18,50 €
Llauna de caracoles 3 gustos (tomate, alioli y picaresca) <i>Can of snails 3 tastes (tomato, aioli and picaresca)</i>	18,50 €

ARRIOCES

Arroz de montaña con caracoles o no.... (min 2 personas) <i>Mountain rice with snails or not..... (min 2 people)</i>	25,00€/pax
Arroz de sepia y gamba roja (min 2 personas) <i>Cuttlefish and red prawns Rice (min 2 persons)</i>	30,00€/pax
Arroz de bogavante (min 2 personas) <i>Lobster's Rice (min 2 persones)</i>	37,50€/pax

PESCADO

Taco de bacalao con cebolla, pasas y piñones <i>Cod with onions, raisins and pine nuts</i>	27,50 €
Rodaballo con raviolis de langostino y colmenillas <i>Turbot with prawn ravioli and morel mushrooms</i>	27,50 €
Pulpo a la parrilla con coulant de patata trufada, huevo y <i>Grilled octopus, potatoes coulant, egg and vegetables</i>	27,50 €
Gamba roja de Palamós a la sal <i>Baked red prawns in salt</i>	37,50 €

CARNES - MEATS

1/2 paletilla de cordero al horno a la antigua <i>1/2 lamb shoulder roasted in the old style</i>	24,50 €
Costillas de cordero a la parrilla <i>Grilled lamb's chop with garniture</i>	32,50 €
Pies de cerdo con salsa de murgas <i>Pig trotters with murgue sauce</i>	27,50 €
Magret de pato con frutos rojos <i>Duck magret with woodland fruits</i>	24,50 €
Filete de buey con salsa de chalotas y vino negro servido aparte <i>Beef filet, shallot sauce and black wine served on the side</i>	35,00 €
Entrecôte de ternera, salteado de boletus, chalotas y verduritas <i>Grilled veal entrecôte, sautéed boletus, shallots and baby vegetables</i>	27,50 €
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de trufa <i>Veal cheek with truffle sauce</i>	22,00 €
Costilla de ternera estofada con miso, puré de remolacha, oporto y pavé de patatas <i>Braised beef rib with miso, beetroot purée, port wine and potato pave</i>	22,00 €