

E N T R A N T S	LA CARTA DEL COMA		
	Sopes de pa moreno amb brou de bosc, daus de foie, ou escalfat i all laminat	18,00€	
	Soupes de pain complet au bouillon forestier, dés de foie gras, œuf poché et ail émincé		
	Sopa de ceba amb ou i torradeta de formatge	14,40€	
	Soupe d'oignon au oeuf et toast de fromage		
	Amanida d'ànec, fruits de temporada i vinagreta d'avellanes	18,50€	
	Salade de canard, fruits de saison et vinaigrette de noixettes		
	Cigrons estofats amb ceps i escamarlà	18,00€	
	Ragoût de pois chiches aux cèpes et langoustine		
	Amanida de llagostí, alls tendres i tòfona	20,00€	
A R R Ò S	Salade de crevettes, ail et truffes		
	Trinxat de fredolics amb rosta i bitxo	18,50€	
	Chou et pommes de terre risolés aux petits gris, bacon et chilli		
	Amanida de carabassa rostida, formatge de cabra de Castell Llebre, magrana, advocat i pipes	18,50€	
	Salade de courge rôtie, fromage de chèvre de Castell Llebre, grenade, avocat et graines		
	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, torradetes i fruits vermells	24,50€	
	Foie mi-cuit au gelée de cava et cerises, toasts et fruits rouges		
	Foie "poêle" amb moscovado, toronja i rucula	27,50€	
P E I X	Foie "poêle" au muscovado, orange et roquette		
	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)		
	Arrós de muntanya amb cargols o no..... (min 2 persones)	25,00€/pax	
C A R N	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)		
	Orada Cruixent sobre llit de bolets negres i l'alioli de codony de la mestressa	27,50€	
	Dorade croustillante sur lit de champignons noirs et l'aioli de coing de la maîtresse de maison		
	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 murgues	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'agenau 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 suprema de moniato, taronja caramel·litzada i endívies al safrà	24,50€	
	Magret de canard, suprême de patate douce, orange caramélisée et endives au safran		
	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 bœuf à basse température avec sauce aux truffes		