

El gran festín de Nandu Jubany

El gran banquete quiere ser un reflejo actual de nuestra cocina, donde les proponemos los mejores productos de temporada para llevarles a la mesa el paisaje, el territorio y la emoción.

Aperitivos del día

Ensalada de pepino de mar y rebozuelos con jamón ibérico

Coca de hojaldre con manzana caramelizada, *foie gras* y ensalada de contrastes

Chapadillo de anguila

Canelón de pollo de corral con trufa de verano

Arroz cremoso con gambas de Palamós

Morillo de atún lacado con gnocchi de patata

Cochinillo confitado y rostido con frutas frescas

Festival de postres

Nuestro sommelier puede sugerirles una degustación de vinos para maridar el menú. Suplemento

Se incrementa un 10% las medias raciones

Para ofrecer un mejor servicio les recomendamos que el menú sea el mismo para toda la mesa.

PARA PICAR

Virutas de jamón ibérico Joselito con coca tostada

La ensaladilla de la tía con ventresca de atún

Anchoas de la Escala hechas en casa

Nuestra gilda de bacalao con anchoa, piparra y aceituna

Calamares a la andaluza con espuma de mayonesa y lima

Nuestra carta

ENTRANTES

Ensalada de puerros tiernos escalibados con mantequilla de almendra, setas y anchoas

Coca de hojaldre con manzana caramelizada, *foie gras* y contrastes

Ensalada de escarola, oreja de cerdo crujiente y vinagreta de piñones

Ensalada de tomate bueno con mató, piñones, rúcula y cerezas

Surtido de verduras escalibadas con anchoas de la Escala y romesco

Chapadillo de anguila con panceta confitada y yema de huevo

Canelones tradicionales de pollo de corral rostido con trufa de verano

Tortilla abierta de huevos de corral, pan con tomate y jamón ibérico Joselito

Macarrones del Cardenal

Arroz del señorito, gambas, rape, calamares y pepino de mar

Arroz cremoso de gambas de Palamós

PLATOS PRINCIPALES

Pulpo a la brasa con cremoso de patata y pimienta roja

Sepia pequeña con sofrito de cebolla y tomate

Gambas de Palamós a la brasa

Rodaballo salvaje a la brasa con verduras escalibadas

Filete de ternera *grillé* a la brasa

Costilla de ternera del Pirineo (1 kg) con salsa bearnesa, patatas *soufflés* y verduras a la brasa

Tuétano de ternera a la brasa con *steak tartar* y trufa de verano

Steak tartar de ternera con patatas *soufflés*

Cochinillo crujiente confitado y rostido con frutas frescas

Paletilla de cordero lechal a la brasa

Pechuga de pichón rostido con su canapé encima *trinxat* de escarola