PARA PICAR

Las patatas bravas de la Masia 6,95€

Tabla de embutidos del Emporda 9,40€

Jamon iberico, pan de coca con tomate y aceite de oliva 13.50€

Anchoas de Palamos, pan de coca y tomate 8,25€

Duo de croquetas de la casa: polio rustido y chipirones 5,20€

Pimientos del padron 5.90€

Calamares a la romana 7,95€

Sepionas a la brasa de carbon 17,40€

Mejillones de roca a la brasa 8,40€

Escamarlanes pequeños de la costa (200g.) salteados con ajo y perejil 15,50€

Gambas de Palamós a la plancha (200g.) 24,00€

Foie micuit, higos confitados, praliné de avellana y fresones a la modena 12,40€

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen 1,50€

ENTRANTES

Salmorejo con huevo y picadillo de jamon 8,40€

Crema de calabaza asada con ravioli de gorgonzola 8,40€

Ensalada 'la Masia' con verdes, alcachofas confitadas y vinagreta de jerez 8,30€

Ensalada tibia con queso de cabra, fresones, nueces garrapiñadas y vinagreta de Módena 8,30€

Ensalada de tomate de temporada, recuit de Fonteta y anchoas de Palamós 8,85€

Esqueixada de bacalao, tomate seco, olivada y aceitunas de kalamata 8,95€

Carpaccio de vaca vieja, piñones, dos mostazas, rúcula y parmesano 9,80€

Canelones de la casa 8,30€

Parrillada de verduras de temporada a la brasa con romesco 8,95€

Huevos camperos, patatas y butifarra de perol 8,95€

Caracoles “a la llauna” con alioli y salsa picante 11,95€

Pulpo a la brasa con humus, cremoso de pimiento escalibado y migas crujientes 14.65€

Sepionas con huevo frito de payes y habitas tiernas 16,75€

ARROCES Y FIDEOS

`Socarrat” de arroz de l'Emporda con sepia, costillar y salchichas 13,55€

Arroz negro con cigalas y alioli de ajos escalibados 13,95€

Arroz de sepia y setas con emulsion de ajo y perejil 14,95€

Arroz caldoso de Bogavante (minimo 2 personas) 21.50€ p.p.

Risotto de ceps trufado 14,60€

Fideua con gambas rojas y almejas 11,50€

CARNES A LA BRASA
CON CARBON DE LA CARBONERA

Con su guarnición

Pollo de corral 9,80€

Butifarra con sal y pimienta 8,95€

Lechon de 4 meses adobado 13,95€

Chuleton Gallego (800gr) 49,50€

Entrecot de vaca vieja (300gr) 18,80€

Entraña de ternera 10,90€

Lagarto de cerdo iberico 14,95€

Solomillo iberico 13,95€

Magret de pato 15,95€

Costillar de cerdo a la brasa "como en la carbonera" 13,60€

Costillas y medianas de cordero 14,95€

Parrillada de carne a la brasa con su guarnición 18,95€

(Entrecot de vaca vieja, costillas de cordero, butifarra de la zona, entraña de ternera y lechon)

DE LAS PASTURAS A LA MESA

Confit de pato, compota de manzana y salsa de naranja 13,95€

Fricando de ternera con setas de temporada 13,95€

Meloso de ternera guisada con salsa de oporto y su patata 14,20€

Paletilla de cordero asado con verduritas salteadas 17,95€

Entrecot de vaca vieja (300gr) a la pimienta verde y salsa de queso o Oporto 18,40€

Solomillo de ternera con salsa de `PX', milhojas de patata y parmesano 18,95€

Rustido de pollo de corral con cigalas 15.95€

DEL MAR A LA MESA

Suquet de pescado de roca, almejas, patata confitada y su picada 16,95€

Tronco de merluza a la Donostiarra con verduras a la brasa 15,95€

Colita de rape a la Donostiarra con verduras brasa 16,95€

Pulpitos encebollados sobre patatas paja y allioli suave 12,95€

Rodaballo a la brasa con aceite de ajo y guindilla con parmentier de patata 18,95€

Ventresca de atún escabechada con chalotas 15,85€

Tataki de atún con crema de mango, aguacate y algas wakame 15,50€

Lomo de bacalao con sanfaina y muselina de miel 16,90€

Salmón con crema de puerros, gambas y espárragos verdes 15,90€

Parrillada de pescado con dos salsa 19,95€

(Merluza, rodaballo, rape, gambas de Palamós, almejas, ciglas y calamar)