

# ORIGEN

by Nandu Jubany

## ENTRANTS

Coca de full amb <i>foie gras</i> , poma caramel·litzada i amanida de contrastos	26,00 €
Amanida d'escarola, orella de porc cruixent i vinagreta de pinyons	15,00 €
Assortiment de verdures escalivades amb anxoves de l'Escala i romesco	21,00 €
Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada i rovell d'ou	25,00 €
Els nostres canelons tradicionals amb tòfona d'estiu a la crema	22,00 €
Truita oberta d'ous de corral, pa amb tomàquet i pernil ibèric 5J	24,00 €
Arròs del senyoret, gambes, rap, calamars i espardenyes	28,00 €
Arròs cremós de gambes de Palamós	33,00 € *12,55 €

## PLATS PRINCIPALS

Ventresca de Ballfejo a la brasa amb contrastos	42,00 € *15,95 €
Pop a la brasa amb cremós de patata i pebre vermell	26,00 €
<i>Sipionets</i> amb el seu sofregit de ceba i tomàquet	23,00 €
Gambes de Palamós a la brasa	45,00 € *17,00 €
Turbot salvatge a la brasa amb verduretes escalivades	35,00 € *13,30 €
Filet de vedella <i>grillé</i> a la brasa	26,00 €
Costella de vedella del Pirineu (1 kg) amb salsa bearnesa, patates <i>soufflées</i> i verdures a la brasa	50,00 € *19,00€ - 1pax
Espatlla de xai de llet a la brasa amb alls tendres i tubercles	26,00 €
L'os de moll de vedella a la brasa amb <i>steak tartar</i> , patates <i>soufflées</i> i tòfona d'estiu	25,00 €
Garrí cruixent confitat i rostit amb fruites fresques	27,00 €

**Pa, tapeta i entreteniments pel cafè** 5,00€

\* Suplement de mitja pensió  
Les mitges racions tenen un increment del 10% del preu

# ORIGEN

by Nandu Jubany

## Menú especial 10<sup>e</sup> aniversari

Oliva Arbequina feta a casa

Aperitiu Aniversari 10 anys

Coca de full amb poma caramel·litzada, *foie gras* i amanida de contrastos

Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada i rovell d'ou

Els nostres canelons tradicionals amb tòfona d'estiu a la crema

Moll de l'os de vedella a la brasa amb *steak tartar*, patates *soufflées* i tòfona d'estiu

Arròs sec d'espardenyes amb brou d'escamarlans

Llom de xai de llet rostit amb alls tendres i tubercles

Selecció dels millors formatges del Pirineu

Festival de postres

*Preu per persona 105 € - sup: MP 45 € per persona*

*Aquest menú està subjecte a disponibilitat segons productes de temporada i és per a la taula completa.*

*Podem oferir-los també, un maridatge de vins en acord amb aquest menú: 55 € per persona.*

### PER PICAR

Bunyols de bacallà	12,00 €
Encenalls de pernil ibèric "5J" amb coca torrada	26,00 €
Anxoves de l'Escala fetes a casa	16,00 €
Ostres <i>Gillardeau</i> n°2	6,00 € /u
La nostra <i>gilda</i> de bacallà amb anxova, <i>piparra</i> i oliva	6,00 €
Calamars a l'andalusa amb escuma de maionesa i llima	6,00 €
Milfulls de patata amb <i>steak tartar</i> de vedella i caviar	28,00 €