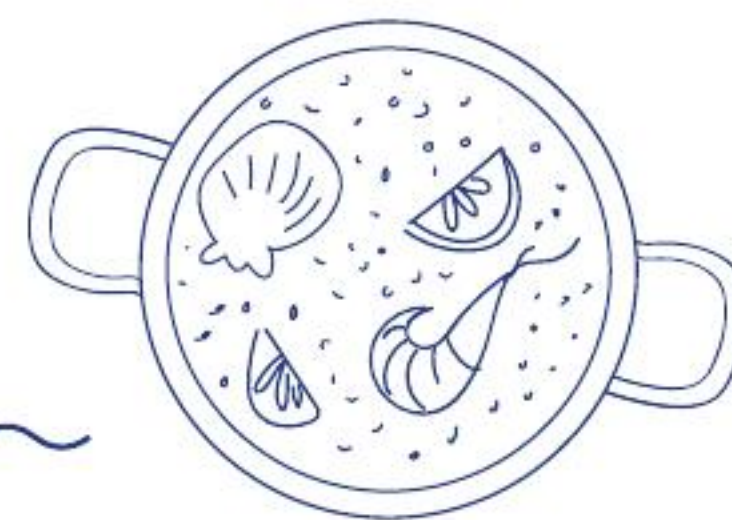


PER COMENÇAR | PARA EMPEZAR



Amanida de taronja, formatge de cabra i nous, amb vinagreta de mel i mostassa antiga (enciam KM 0 de Cabarrocas, d'un hort proper al restaurant) <i>Ensalada de naranja, queso de cabra y nueces, con vinagreta de miel y mostaza antigua (lechuga KM 0 de Cabarrocas, de un huerto cercano al restaurante)</i>	13,50 €
Amanida de tomàquet, alvocat i albergínia rostida, amb vinagreta d'oli de sèsam i soja (producte de proximitat i KM 0) <i>Ensalada de tomate, aguacate y berenjena asada, con vinagreta de aceite de sésamo y soja (producto de proximidad y KM 0)</i>	16,50 €
Amanida de salmó marinat a casa, amb maionesa d'alvocat i un toc cítric <i>Ensalada de salmón marinado en casa, con mayonesa de aguacate y un toque cítrico</i>	18,50 €
Tàrtar de tomàquet de varietats, amb un lleuger toc picant <i>Tartar de tomate de variedades, con un ligero toque picante</i>	13,50 €
Carpaccio d'escamarlans de la costa, amb sal de llima <i>Carpaccio de cigalas de la costa, con sal de lima</i>	24,50 €
Sashimi de salmó amb alga wakame, acompanyat de salsa de soja <i>Sashimi de salmón con alga wakame, acompañado de salsa de soja</i>	21,00 €
Pernil ibèric 100% tallat a ganivet <i>Jamón ibérico 100% cortado a cuchillo</i>	29,00 €
Anxoves de l'Escala, amb pa de coca de vidre amb tomàquet <i>Anchoas de l'Escala, con pan de coca de vidrio con tomate</i>	18,50 €
Croquetes casolanes de gamba amb maionesa de kimchi (4 unitats) <i>Croquetas caseras de gamba con mayonesa de kimchi (4 unidades)</i>	12,00 €
Bunyols casolans de bacallà, amb ratlladura de llima i un toc de mel (8 unitats) <i>Buñuelos caseros de bacalao, con ralladura de lima y un toque de miel (8 unidades)</i>	12,50 €
Calamars a l'andalusa, amb curri i llima (calamar fresc preparat a casa) <i>Calamares a la andaluza, con curry y lima (calamar fresco preparado en casa)</i>	15,50 €
Calamars a la romana, amb allioli de poma rostida (calamar fresc preparat a casa) <i>Calamares a la romana, con alioli de manzana asada (calamar fresco preparado en casa)</i>	18,00 €
Patates braves casolanes, amb patata baby i dues salses: brava i allioli <i>Patatas bravas caseras, con patata baby y dos salsas: brava y alioli</i>	8,50 €
Coquines saltejades amb all i julivert <i>Coquinas salteadas con ajo y perejil</i>	22,00 €
Zamburinyes a la brasa <i>Zamburiñas a la brasa</i>	18,00 €
Musclos a la brasa <i>Mejillones a la brasa</i>	15,00 €
Cassoleta de marisc (musclos, cloïsses i navalles) <i>Cazuelita de marisco (mejillones, almejas y navajas)</i>	24,00 €
Carxofes confitades i saltejades amb gambes <i>Alcachofas confitadas y salteadas con gambas</i>	21,00 €
Pa (ració) <i>Pan (ración)</i>	1,60 €
Coca de Folgueroles amb tomàquet <i>Coca de Folgueroles con tomate</i>	4,00 €

ARROSSOS | ARROCES



Arròs sec La Blavor de pop i gamba <i>Arroz seco La Blavor de pulpo y gamba</i>	26,00 €
Arròs del senyoret <i>Arroz del señorito</i>	22,00 €
Arròs melós de secret ibèric, ceps i carxofes <i>Arroz meloso de secreto ibérico, boletus y alcachofas</i>	26,00 €
Arròs d'escamarlans i zamburinyes <i>Arroz de cigalas y zamburiñas</i>	27,00 €
Arròs sec d'entrecot i trompetes de la mort <i>Arroz seco de entrecot y trompetas de la muerte</i>	29,00 €
Arròs sec de magret d'ànec amb virutes de foie <i>Arroz seco de magret de pato con virutas de foie</i>	25,00 €
Arròs caldós negre a l'estil pescadors, amb marisc sense feina <i>Arroz caldoso negro al estilo pescadores, con marisco</i>	24,00 €
Paella de verdures <i>Paella de verduras</i>	19,00 €
Fideuà de marisc de la costa <i>Fideuá de marisco de la costa</i>	22,00 €

MENÚ DE L'ARRÒS | MENÚ DEL ARROZ

45 €

PRIMERS A COMPARTIR

Amanida de tomàquet amb ventresca
Xipirons a l'andalusa
Cassoleta de marisc

PRIMEROS A COMPARTIR

Ensalada de tomate con ventresca
Chipirones a la andaluza
Cazuelita de marisco

SEGONS A ESCOLLIR

Paella marinera
Fideuà de marisc
Arròs negre caldós a l'estil pescadors

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella marinera
Fideuà de marisco
Arroz negro caldoso al estilo pescadores

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

Pastís de formatge
Lemon pie
Mousse de cafè
Coulant d'avellana
Pastís de xocolata amb mermelada
Gelats artesanals de l'Enxaneta (2 boles)
(dolç de llet, vainilla, festuc,
avellana, llimona, mango)

Aigua, cafè, vi D.O Empordà
(només taula completa)

POSTRES DE LA CASA A ELEGIR

Tarta de queso
Lemon pie
Mousse de cafè
Coulant de avellana
Tarta de chocolate con mermelada
Helados artesanos de l'Enxaneta (2 bolas)
(dulce de leche, vainilla, pistacho,
avellana, limón, mango)

Aigua, cafè, vino D.O Empordà
(sólo mesa completa)

Només servei de migdia / Sólo servicio de mediodía

ARROSSOS | ARROCES

PEIXOS | PESCADOS



Turbot a la brasa (½ kg) <i>Rodaballo a la brasa (½ kg)</i>	24,00 €
Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i>	23,00 €
Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i>	16,50 €
Tataki de tonyina Balfegó <i>Tataki de atún Balfegó</i>	26,00 €
Peix del dia <i>Pescado del día</i>	PSM

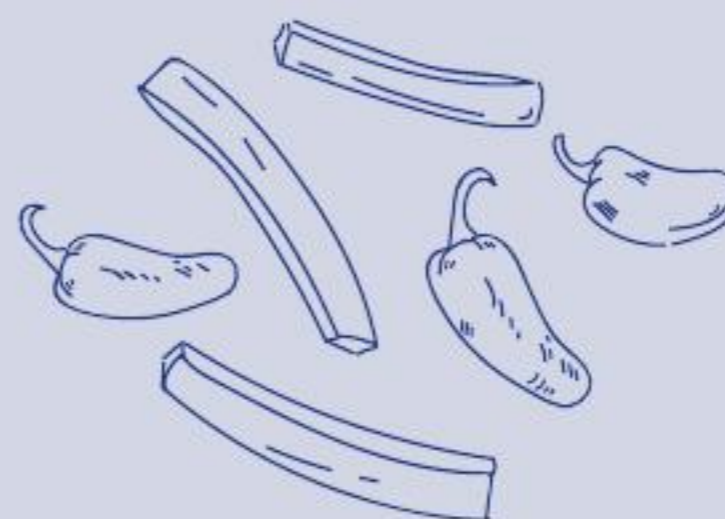
Els peixos i les carns van sense guarnició
Los pescados y las carnes van sin guarnición

CARNS | CARNES

Entrecot de vaca de Girona, madurat 40 dies, a la brasa <i>Entrecot de vaca de Girona, madurado 40 días, a la brasa</i>	26,00 €
Filet de vaca de Girona, madurat 40 dies, a la brasa <i>Solomillo de vaca de Girona, madurado 40 días, a la brasa</i>	28,00 €
Xai a la brasa <i>Cordero a la brasa</i>	24,50 €
Steak tàrtar, amb pa de brioix i patates fregides <i>Steak tartar, con pan brioche y patatas fritas</i>	26,00 €
Hamburguesa de vedella, amb pa de brioix, tomàquet, enciam, formatge i maionesa, amb patates fregides <i>Hamburguesa de ternera, con pan brioche, tomate, lechuga, queso y mayonesa, con patatas fritas</i>	15,00 €

GUARNICIONS | GUARNICIONES

Patata hasselback (patates al forn, tallades a rodanxes fines, condimentades amb mantega i espècies) <i>Patata hasselback (patata al horno, cortada en rodajas finas, condimentada con mantequilla y especias)</i>	4,50 €
Arròs salvatge amb verdures saltejades i un toc de soja <i>Arroz salvaje con verduras salteadas y un toque de soja</i>	5,50 €
Patates fregides casolanes amb pebrots del Padró <i>Patatas fritas caseras con pimientos del Padrón</i>	6,00 €



VINS | VINOS



Escaneja el codi QR i descobreix tota la nostra selecció de vins i escumosos locals i internacionals.

Escanea el código QR y descubre toda nuestra selección de vinos y espumosos locales e internacionales.

POSTRES | POSTRES

Pastís de formatge 6,50 €
Tarta de queso

Lemon pie 7,50 €
Lemon pie

Mousse de cafè 5,00 €
Mousse de café

Coulant d'avellana 7,50 €
Coulant de avellana

Pastís de xocolata amb mermelada 5,50 €
Tarta de chocolate con mermelada

Gelats artesanals l'Enxaneta (2 boles) 6,50 €
Helados artesanos l'Enxaneta (2 bolas)

- dolç de llet, vainilla, festuc, avellana, llimona, mango
- dulce de leche, vainilla, pistacho, avellana, limón, mango

