

La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb moixernons, tòfona d'estiu i cansalada	25,50€
· Múrcoles de Collsacabra a la crema amb foie gras	32,00€
· Flor de carbassó en tempura farcida de brandada de bacallà	20,00€
· Carpaccio de ceps crus i rostits amb rovell d'ou curat i ametlles	22,00€
· Espàrrec blanc de Tudela amb gamba vermella de Palamós i salsa holandesa	30,50€
· Terrina d'ànec de tir i foie gras amb vinagreta de taronja sanguina i verdures de temporada fermentades i encurtides	18,50€
· Arròs de gamba vermella de Palamós amb sípia de costa	31,00€
· Arròs de d'ànec de tir i foie gras amb bolets de temporada	28,50€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Wellington de filet de cérvol amb bledes	35,00€
· Garrí confitat i al forn amb verdures de temporada	38,50€
· Carrat de xai de ramat de st Andreu Salou amb pastanagues	35,00€
· 1/2 Colomí de Bresse madurat i rostit amb bledes i canapè dels seus interiors	23,00€
· Rillette de conill confitat en greix d'ànec amb carxofes del Prat	24,50€
· Peix de llotja a la papillote amb ceps i tirabecs	29,50€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers m

Els plats poden contenir més ingredients dels enunciats, si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, faci'ns-ho saber

La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con perrechicos trufa de verano y tocino	25,50€
· Colmenillas de Collsacabra a la crema con foie gras	32,00€
· Flor de calabacín en tempura rellena de brandada de bacalao	20,00€
· Carpaccio de ceps crudos y asados con yema de huevo curada y Almendras	22,00€
· Espárrago blanco de Tudela con gamba roja de Palamós y salsa holandesa	30,50€
· Terrina de pato y foie gras con vinagreta de boletus edulis, naranja sanguina y verduritas de temporada fermentadas y encurtidas	18,50€
· Arroz de gamba roja de Palamós con sepia de costa	31,00€
· Arroz de pato i foie gras con setas de temporada	28,50€
· Pollo de payes asado con gamba roja de Palamós	32,00€
· Wellington de solomillo de ciervo con acelgas	35,00€
· Cochinillo confitado y al horno con verduritas de temporada	38,50€
· Carré de cordero de rebaño de st Andreu Salou con zanahorias	35,00€
· 1/2 Pichón de Bresse madurado y asado con acelgas y canapé de sus interiores	23,00€
· Rilette de conejo confitado con grasa de pato; alcachofas del Prat	24,50€
· Pescado de lonja al papillote con boletus edulis i tirabeques	29,50€

Servicio de pan y aceite 3,50€ /pers

Los platos pueden contener más ingredientes de los anunciados, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

L'Atelier

Dagui O'los

Menú de Temporada

Pa de croissant, mantega fumada a casa i sardina en un any de salaó

Espàrrec blanc de Tudela amb gamba vermella de Palamós i salsa holandesa

Flor de carbassó en tempura farcida de brandada de bacallà

Múrcoles de Collsacabra a la crema

Peix de llotja a la papillote amb ceps i mongeta

Arròs de d'ànec de tir amb bolets de temporada

Maduixetes de Llagostera amb vinagre i crema mascarpone

IVA Inclòs

62€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers

Els plats poden contenir mis ingredients dels enunciats, si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, faci'ns-ho saber

L'Atelier

Daga Olos

Menú de Temporada

Pan de croissant, mantequilla ahumada en casa y sardina en un año de salazón

Espárrago blanco de Tudela con gamba roja de Palamós y salsa holandesa

Flor de calabacín en tempura rellena de brandada de bacalao

Colmenillas de Collsacabra a la crema

Pescado de lonja al papillote con boletus edulis y judías

Arroz de pato con setas de temporada

Fresitas de Llagostera con vinagre y crema mascarpone

IVA Incluido

62€

Servicio de pan y aceite 3.50€ /pers

Los platos pueden contener más ingredientes de los anunciados, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

L' Atelier

Dagà Olos