

La Carta

· Pèsols de Llanerres saltats amb camagroc, patata a la mantega, carn de perol i rovell d'ou	28,50€
· Múrgoles de Collsacabra a la crema amb foie gras	32,00€
· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb moixernons i cansalada	23,50€
· Remenat d'espàrrecs de marge amb cocotxes de bacallà al pil pil	26,50€
· Favetes del Maresme ofegades amb ceps, alls tendres i sepietas	27,00€
· Espàrrec blanc de Tudela amb gamba de Palamós i salsa holandesa	29,50€
· Llenties verdes guisades amb ànec coll verd i foie gras	23,00€
· Arròs de gamba vermella de Palamós amb sípia de costa i calamar de potera	31,00€
· Arròs d'ànec mut amb múrgoles i foie gras	28,50€
· Llom Baix desossat de vaca madurada amb pebrots a la flama (2 pax -800gr)	65,00€
· Wellington de filet de cérvol, bledes i el seu canapé	35,00€
· Mandonguilles de faisà amb pèsols de Llanerres i gamba del port de La Selva	28,50€
· Rilette de conill confitat en greix d'ànec amb carxofes del Prat i favetes	25,00€
· Colomí de Bresse madurat i rostit amb bledes i canapè dels seus interiors	36,00€
· Suquet de mero del Cap de Creus amb nyoqui de patata	29,50€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers

Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, faci'ns-ho saber

L'Atelier

Dagga Olos

La Carta

·Guisantes de Llavanes salteados con trompeta amarilla, patata a la mantequilla, carne de perol y yema de huevo	28,50€
·Colmenillas de Collsacabra a la crema con foie gras	32,00€
·Huevos fritos de gallinas de Llagostera con perretxicos y panceta	23,50€
·Revuelto de espárragos de 'marge' con cocochas de bacalao al pil pil	26,50€
·Habras del Maresme ahogadas con boletus edulis, ajos tiernos y sepietas	27,00€
·Espárrago de Tudela con gamba de Palamós y salsa holandesa	29,50€
·Lentejas verdes guisadas con pato 'coll verd' y foie gras	23,00€
·Arroz de gamba roja de Palamós con sepia de costa y calamar de potera	31,00€
·Arroz de pato mudo con colmenillas y foie gras	28,50€
·Lomo Bajo deshuesado de vaca madurada con pimientos a la llama (2 pax -800gr)	65,00€
· Wellington de solomillo de ciervo, acelgas y su canapé	35,00€
·Albóndigas de faisán con guisantes de Llavanes y gamba del port de La selva	28,50€
·Rilette de conejo confitado con grasa de pato; alcachofas del Prat y habitas	25,00€
·Pichón de Bresse madurado y asado con acelgas y canapé de sus interiores	36,00€
·" Suquet" mero del Cap de Creus con gnocchi de patata	29,50€

Servicio de pan y aceite 3.50€ /pers

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

L' Atelier

Daga 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 de Palamós i salsa holandesa

Pèsols i favetes de Llavaneres saltats amb llengües de bou, patata a la mantega,
carn de perol i rovell d'ou

Múrgoles de Collsacabra a la crema

Arròs de perdiu, ceps i foie gras

Wellington de filet de cérvol, bledes i el seu canapé

Milfulls de llimona

IVA Inclòs

62€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers

Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, faci'ns-ho saber

L'Atelier

Dagís Clos

Menú de Temporada

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

Espárrago de Tudela con gamba de Palamós y salsa holandesa

Guisantes y habitas de Llavaneres salteados con gamuzas, patata a la mantequilla, carne de perol y yema de huevo

Colmenillas de Collsacabra a la crema

Arroz de perdiz, boletus edulis y foie gras

Wellington de solomillo de ciervo, acelgas y su canapé

Milhojas de limón

IVA Incluido

62€

Servicio de pan y aceite 3.50€ /pers

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

L' Atelier

Daga Olos