

## La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb bolets de temporada, tòfona d'estiu i cansalada	25,50€
· Gamba de la llotja de Palamós a la sal	36,00€
· Carpaccio tebi de ceps, rovell d'ou i cansalada	25,00€
· Pinatells amb bonítol en escabetx de xerès	28,00€
· Espàrrec verd de Riumors, formatge blau ceretani del molí de Ger i Tòfona d'estiu	26,00€
· Amanida de tomàquets de temporada, burrata i anxoves	18,50€
· Arròs de gamba vermella de Palamós amb sípia de costa	31,00€
· Arròs de tudó amb bolets de temporada	28,50€
· Fideus rossos amb llamàntol de llotja (2 pax)	56,00€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Wellington de filet de cérvol amb bledes	35,00€
· Espatlla de xai de ramat de St Andreu Salou amb patatetes ( 2 pax)	78,00€
· Garrí confitat i al forn amb verduretes de temporada	38,50€
· 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€
· Llobarro de llotja a la papillote amb te negre d'algues i mongeta	31,50€

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

*L'Atelier*

*Dagoberto*

## La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con setas de temporada, trufa de verano y tocino	25,50€
· Gamba de la lonja de Palamós a la sal	36,00€
· Carpaccio tibio de boletus edulis con yema de huevo y tocino	25,00€
· Pinatells amb bonítol en escabetx de xerès	28,00€
· Espárrago verde de Riumors, queso azul ceretani del molí de Ger y Trufa de verano	26,00€
· Ensalada de tomates de temporada, burrata y anchoas	18,50€
· Arroz de gamba roja de Palamós con sepia de costa	31,00€
· Arroz de paloma torcaz con setas de temporada	28,50€
· Fideos con bogavante de lonja (2pax)	56,00€
· Pollo de payes asado con gamba roja de Palamós	32,00€
· Wellington de solomillo de ciervo con acelgas	35,00€
· Paletilla de cordero de rebaño de St Andreu Salou con patatitas ( 2 pax)	78,00€
· Cochinillo confitado y al horno con verduritas de temporada	38,50€
· 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€
· Lubina de lonja a la papillote con té negro de algas y judías verdes	31,50€

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*

*Dagis O'los*

# Menú de Temporada

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

Carpaccio tebi de ceps, rovell d'ou i cansalada

Pinatells amb bonítol en escabetx de xerès

Crema de ceps, ou de Llagostera i tòfona d'estiu

Arròs del dia

Xai de ramat amb bolets de temporada

Préssec d'Ordal a l'espígol amb crema de formatge fresc

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*

*Dagü O'los*

# Menú de Temporada

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

.

Carpaccio tibio de boletus edulis con yema de huevo y tocino

.

Níscalos con bonito en escabeche de jerez

.

Crema de boletus edulis, huevo de Llagostera y trufa de verano

.

Arroz del día

.

Cordero de rebaño con setas de temporada

.

Melocotón del Ordal con lavanda y crema de queso fresco

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*

*Daga O'los*