

La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb moixernons i cansalada	23,50€
· Pèsols de Llanereres saltats amb bolets de temporada, patata a la mantega, carn de perol i rovell d'ou	28,50€
· Múrgoles de Collsacabra a la crema amb foie gras	32,00€
· Favetes del Maresme ofegades amb ceps, alls tendres i sepietas	27,00€
· Espàrrec verd de Riumors, formatge cheddar ceretani del molí de Ger i pinyons	20,50€
· Carpaccio de ceps crus i rostits amb rovell d'ou curat i ametlles	22,00€
· 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 i foie gras amb múrgoles	28,50€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Wellington de filet de cérvol, bledes i el seu canapé	35,00€
· Mandonguilles de faisà amb pèsols de Llanereres i llagostí extra de St Carles de la Ràpita	28,50€
· 1/2 Colomí de Bresse madurat i rostit amb bledes i canapè dels seus interiors	23,00€
· Suquet de déntol de costa amb nyoqui de patata	29,50€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers

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

L'Atelier

Dagà Olos

La Carta

- Huevos fritos de gallinas de Llagostera con perrechicos y tocino 23,50€
- Guisantes de Llanerres salteados con setas, patata a la mantequilla, carne de perol y yema de huevo 28,50€
- Colmenillas de Collsacabra a la crema con foie gras 32,00€
- Habitas del Maresme ahogadas con ceps, ajos tiernos y calamar relleno 27,00€
- Espárrago verde de Riumors, queso cheddar ceretani del molí de Ger y piñones 20,50€
- Carpaccio de ceps crudos y asados con yema de huevo curada y almendras 22,00€
- 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 i foie gras con colmenillas 28,50€
- Pollo de payes asado con gamba roja de Palamós 32,00€
- Wellington de solomillo de ciervo, acelgas y su canapé 35,00€
- Albóndigas de faisán con guisantes de Llanerres y langostino extra de St Carles de la ràpita 28,50€
- 1/2 Pichón de Bresse madurado y asado con acelgas y canapé de sus interiores 23,00€
- " Suquet " de dentón de costa con gnocchi de patata 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

Pèsols i favetes de Llanerers saltats amb bolets de temporada, patata a la mantega, carn de perol i rovell d'ou

Múrgoles de Collsacabra a la crema amb foie gras

Arròs d'ànec de tir, ceps i foie gras

Colomí de Bresse madurat i rostit amb bledes i canapè dels seus interiors

Maduixes amb vinagre i 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

Dagui O'los

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

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

Colmenillas de Collsacabra a la crema con foie gras

Arroz de pato de tiro, ceps y foie gras

Pichón de Bresse madurado y asado con acelgas y canapé de sus interiores

Fresas con vinagre y 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

Daga Olos