

La Carta

- Ous ferrats de gallines de Llagostera amb rossinyols, tòfona d'estiu i cansalada 25,50€
- Carpaccio de carbassó i la seva flor a la papillote farcida de formatge fresc, menta i anxova 20,00€
- Albergínia al teriyaki amb tàrtar de gambeta blanca, crema de iogurt i menta 19,50€
- 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 d'ànec de tir amb bolets de temporada 28,50€
- Fideus rossos amb llamàntol de llotja (2 pax) 50,00€
- 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€
- Espatlla de xat de ramat confitada i rostida amb patates (2 pax) 78,00€
- 1/2 Colomí de Bresse madurat i rostit amb bledes i canapè dels seus interiors 23,00€
- Rilette de conill confitat en greix d'ànec amb carxofes del Prat 24,50€
- Mero de llotja a la papillote amb ceps i espàrrecs verds de Riumors 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

L'Atelier

Dagis Olos

La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con rebozuelos trufa de verano y tocino	25,50€
· Carpaccio de calabacín y su flor a la papillote rellena de queso fresco, menta y anchoa	20,00€
· Berenjena al teriyaki con tartar de gambita blanca, crema de yogurt y menta	19,50€
· 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 pato con setas de temporada	28,50€
· Fideos con bogavante de lonja (2pax)	50,00€
· 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€
· Espalda de cordero de rebaño confitada y asada con patatas (2pax)	78,00€
· 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€
· Mero de lonja al papillote con boletus edulis y 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

Daguerre O'los

Menú de Temporada

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

Brioche fet a casa amb tàrtar de gambeta blanca i kimchi de bledes

Flor de carbassó a la papillote, formatge fresc, menta i anxova

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

Morro de bacallà dessalat en tempura, rossinyols i velouté de marisc

Arròs de colomí de Bresse

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

Dagui Olos

Menú de Temporada

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

Brioche hecho en casa con tartar de gambita blanca y kimchi de acelgas

Flor de calabacín a la papillote, queso fresco, menta y anchoa

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

Morro de bacalao desalado en tempura, rebozuelos y velouté de marisco

Arroz de pichón de Bresse

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

Dagda O'los