

La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb bolets de temporada i cansalada	25,50€
· Carpaccio tebi de ceps, rovell d'ou i cansalada	25,00€
· Rossinyols amb perdiu roja en escabetx de xerès i magrana	24,50€
· Pinatells saltats amb papada confitada i cruixent	25,50€
· Terrina d'ànec de tir amb verduretes fermentades i bolets escabetxats	22,50€
· 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)	60,00€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Espatlla de xai de ramat de Can Ballera amb patates (2 pax)	78,00€
· Cuixa de xai de ramat de Can Ballera amb patatetes (3-4 pax)	120,00€
· 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€
· Rilette de conill confitat en greix d'ànec amb carxofes del Prat	24,50€
· Rable de llebre dels Pirineus dessosat i farcit amb patates	29,50€
· Civet de llebre dels Pirineus amb verduretes	27,00€
· Medallons de filet de Daina dels Pirineus amb api confitat i cansalda	28,50€
· Llobarro de llotja a la papillote amb te negre d'algues i mongeta	31,50€

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
Dagge O'los

La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con setas de temporada y tocino	25,50€
· Carpaccio tibio de boletus edulis con yema de huevo y tocino	25,00€
· Rebozuelos con perdiz roja en escabeche de jerez	24,50€
· Níscalos salteados con papada confitada y crujiente	25,50€
· Terrina de pato de tiro con verduritas fermentadas y setas escabechadas	22,50€
· 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)	60,00€
· Pollo de payes asado con gamba roja de Palamós	32,00€
· Muslo de cordero de rebaño de Can Ballera con patatitas (3-4 pax)	120,00€
· Paletilla de cordero de rebaño de Can Ballera 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€
· Rable de liebre de los Pirineos deshuesada con patatas	29,50€
· Civer de liebre de los Pirineos con verduritas	27,00€
· Medallones de filete de Gamo de los Pirineos con apio confitado y tocino	28,50€
· 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

Daga Olos

Menú de Temporada

Snack de benvinguda

Sopa reconfortant de farigola

Terrina d'ànec de tir en escabetx de bolets de temporada i verdures fermentades

Carpaccio tebi de ceps amb rovell d'ou i pinyons

Raviolis de civet de llebre, trompetes i formatge Puigpedrós del Molí de Ger

Costelletes de xai de Can Ballera empanades amb espinacs de Llagostera

Postres

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

Dagà Olos

Menú de Temporada

Snack de bienvenida

Sopa reconfortante de tomillo

Terrina de pato de tiro en escabeche de setas de temporada y verduritas fermentadas

Carpaccio tibio de ceps con yema de huevo y piñones

Raviolis de civet de liebre, trompoetas y queso Puigpedrós del Molí de Ger

Costillas de cordero de Can Ballera empanadas con espinacas de Llagostera

Postres

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

Dagui Olos