

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€
· Camagroc amb bonítol en escabetx de xerès i magrana	28,00€
· Pinatells saltats amb peus de porc	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€
· Llata d'Angus rostida amb bolets de temporada	25,00€
· 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

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

L'Atelier

Dagà 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€
· Trompeta amarilla con bonito en escabeche de jerez	28,00€
· Níscalos salteados con pies de cerdo	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€
· Llata de Angus asada con senderuelas y ceps	25,00€
· 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

Daga O'los

Menú de Temporada

Snack de benvinguda

Sopa de farigola amb rossinyols

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

Carpaccio tebi de ceps amb rovell d'ou i pinyons

Peix de llotja a la papillota amb coliflor i te negre de trompetes

Llata d'Angus rostida amb escarlets i carreretes

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 O'los

Menú de Temporada

Snack de bienvenida

Sopa de tomillo con rebozuelos

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

Carpaccio tibio de ceps con yema de huevo y piñones

Pescado de lonja a la papillota con coliflor y té negro de trompetas

Llata de Angus asada con escaletas y senderuelas

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