

La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb tòfona, bolets de temporada i cansalada	25,50€
· Perdiu roja amb camagrocs en escabetx de xerès i magrana	24,50€
· Anxoves de l'Escala amb pa de coca i tomàquet	18,00€
· Cors de carxofa, consomé de pernil, rovell d'ou curat i tòfona	25,50€
· Gnocchi de patata, tòfona de Vic i camagrocs a la crema	29,50€
· 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€
· Rilette de conill de granja amb verdures de l'horta de tramuntana	24,50€
· Caneló de royale de llebre amb tòfona	29,00€
· Conill de bosc a la royale amb tòfona	29,00€
· Medallons de filet de Daina dels Pirineus amb api confitat i cansalda	28,50€
· Llobarro de la llotja de Palamós, te negre de trompetes ,algues i pakchoi	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
Dagoberto

La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con trufa, setas de temporada y tocino	25,50€
· Perdiz roja con trompetas amarillas en escabeche de jerez y granada	24,50€
· Anchoas de l'Escala con pan de coca y tomate	18,00€
· Corazones de alcachofa, consomé de jamón, yema de huevo curada y trufa	25,50€
· Gnocchi de patata, trufa de Vic y trompetas a la crema	29,50€
· 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€
· Rilette de conejo de granja con verduritas de la huerta de tramuntana	24,50€
· Canelón de royale de liebre con trufa	29,00€
· Royale de conejo de bosque a la royale con trufa	29,00€
· Medallones de filete de Gamo de los Pirineos con apio confitado y tocino	28,50€
· Lubina de la lonja de Palamós con té negro, algas y pakchoi	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

Brou de caça, papada i trompetes

Coca de recapte amb perdiu en escabetx de magrana i verdures envinagrades

Cors de carxofa, consomé de pernil, rovell d'ou curat i tòfona

Gnocchi de patata, tòfona de Vic i camagroc a la crema

Medallons de filet de Daina dels Pirineus amb api confitat i cansalda

Caneló de royale de llebre

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

Dagü O'los

Menú de Temporada

Sopa de caza, papada y trompetas

Coca de recapte con perdiz en escabeche de granada y verduritas encurtidas

Corazones de alcachofa, consomé de jamón, yema de huevo curada y trufa

Gnocchi de patata, trufa de Vic y trompetas amarillas a la crema

Medallones de filete de Gamo de los Pirineos con apio confitado y tocino

Canelón de royale de liebre

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

Dagà O'los