

La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb rossinyols, tòfona d'estiu i cansalada	25,50€
· Gamba grossa de la llotja de Palamós a la sal	36,00€
· Carpaccio de carbassó i la seva flor en tempura	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)	56,00€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Wellington de filet de cérvol amb bledes	35,00€
· 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 al forn amb rossinyols	31,50€

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

Dagui Ols

La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con rebozuelos trufa de verano y tocino	25,50€
· Gamba grande de la lonja de Palamós a la sal	36,00€
· Carpaccio de calabacín y su flor en tempura	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)	56,00€
· Pollo de payes asado con gamba roja de Palamós	32,00€
· Wellington de solomillo de ciervo con acelgas	35,00€
· 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 al horno con rebozuelos	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

Dagis Olos

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 en tempura farcida de brandada de bacallà

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

Arròs del dia

Suquet de pagre d'ham

Préssec de l'Ordal amb crema de formatge fresc i espígol

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

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 en tempura rellena de brandada de bacalao

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

Arroz del día

“Suquet” de pargo de anzuelo

Melocotón del Ordal con crema de queso fresco y lavanda

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 O'los