

La Carta

· Ous ferrats de gallines de Llagostera amb tòfona, bolets de temporada i cansalada	25,50€
· Coca de perdiu roja en escabetx de xerès i mandarina	24,50€
· Anxoves de l'Escala amb pa de coca i tomàquet	18,00€
· Terrina de caça amb foie gras i tòfona	24,50€
· Saltat de carxofes, pèsols i favetes del Maresme, ou mollet i tòfona	25,50€
· Gnocchi de patata, tòfona de Vic i bolets a la crema	29,50€
· Llenties guisades amb ànec del Berguedà foie gras	27,00€
· Arròs de gamba vermella de Palamós amb sípia de costa	31,00€
· Arròs de bacallà i carxofes de Prat	28,50€
· Fideus rossos amb llagosta de llotja (2 pax)	82,00€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Rilette de conill de granja amb verduretes de l'horta de tramuntana	24,50€
· Filet de vedella de Girona Rossini amb foie gras	32,00€
· Canelons de rostit amb tòfona	29,00€
· Llobarro de la llotja de Palamós, te negre de trompetes ,algues i coliflor	31,50€
· Lluç d'ham amb gamba de Palamós	26,00€

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

Daga O'los

La Carta

· Huevos fritos de gallinas de Llagostera con trufa, setas de temporada y tocino	25,50€
· Coca de perdiz roja en escabeche de jerez y granada	24,50€
· Anchoas de l'Escala con pan de coca y tomate	18,00€
· Terrina de caza con foie gras y trufa	24,50€
· Salteado de alcachofas, guisantes y habas del Maresme, huevo y trufa	25,50€
· Gnocchi de patata, trufa de Vic y trompetas a la crema	29,50€
· Lentejas guisadas con pato del Berguedà amb foie gras	27,00€
· Arroz de gamba roja de Palamós con sepia de costa	31,00€
· Arroz de bacalao y alcachofas del Prat	28,50€
· Fideos con Langosta de lonja (2pax)	82,00€
· Pollo de payes asado con gamba roja de Palamós	32,00€
· Rilette de conejo de granja con verduritas de la huerta de tramuntana	24,50€
· Solomillo de ternera de Girona Rossini con foie gras	32,00€
· Canelones de asado con trufa	29,00€
· Lubina de la lonja de Palamós con té negro, algas y coliflor	31,50€
· Merluza de anzuelo con gamba roja de Palamós	26,00€

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

Sopa de farigola, papada i camagrocs

Coca de perdiu roja en escabetx de xerès i mandarina

Saltat de carxofa i pèsols, ou i tòfona

Gnocchi, tòfona de Vic i bolets a la crema

Lluç d'ham amb salsa de gambeta vermella

Mitjana de xai empanada de Sant Andreu Salou

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

Dagui O'los

Menú de Temporada

Sopa de tomillo, papada y trompetas

Coca de perdiz roja en escabeche de jerez y mandarina

Salteado de alcachofa y guisantes, huevo y trufa

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

Merluza de anzuelo con salsa de gambita roja

Mediana de cordero empanada de Sant Andreu Salou

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 alime

L' Atelier

Daga Olos