

La Carta

· Coca de conill en escabetx de xerès i mandarina	24,50€
· Anxoves de l'Escala	18,00€
· Pernil 100 % d'aglà tallat a mà D.O Pedroches	28,50€
· Pa de coca amb tomàquet	4.50€
· Croquetes de pernil 100% d'aglà (4 u.)	14,00€
· Carpaccio de gamba vermella de Palamós, ou ferrat de gallines de Llagostera, ous de verat fumats i Kimchi	26,50€
· Ou ferrat amb foie gras, pernil d'aglà i patates cruixents	23,50€
· Pasta feta a casa amb bolets de temporada a la crema	25,50€
· Llom de tonyina de l'Almadraba amb ceba tendrà, olives Kalamata i tomàquets secs	29,50€
· Txuletó madurat de vaca de pastura al café de Paris amb patates rosses	42,00€
· Arròs de gamba vermella de Palamós amb sípia de costa	31,00€
· Pollastre de pagès rostit amb gamba vermella de Palamós	32,00€
· Canelons de rostit tradicional gratinats	25,00€
· Rap de costa a la papillote amb ceps	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
Dagó O'los

La Carta

· Coca de conejo en escabeche de jerez y mandarina	24,50€
· Anchoas de l'Escala	18,00€
· Jamón 100 % de bellota cortado a mano D.O Pedroches	28,50€
· Pan de coca con tomate	4,50€
· Croquetas de jamón de bellota (4 u.)	14,00€
· Carpaccio de gamba roja de Palamós, huevo frito, huevas de caballa ahumadas y Kimchi	26,50€
· Huevos fritos con foie gras, jamón de bellota y patatas	23,50€
· Pasta fresca con setas de temporada a la crema	25,50€
· Lomo de atún de l'Almadraba con cebola tierna, olivas Kalamata y tomates secos	29,50€
· Txuletón madurado de vaca de pasto al café de Paris con patatas rosses	42,00€
· Arroz de gamba roja de Palamós con sepia de costa	31,00€
· Pollo de payés asado con gamba roja de Palamós	32,00€
· Canelones de asado tradicional gratinados	25,00€
· Rape de costa a la papillote con setas	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
Dagà O'los

Menú de Temporada

Sopa freda de tomàquet amb sorbet de cogombre i wasabi

Coca de conill en escabetx de xerès i mandarina

Tàrtar d'Orada de llotja

Pasta fresca amb bolets a la crema

Tonyina de l'Almadraba

Costella de Xai de sant Andreu Salou amb verduretes i salsa cafè
de paris

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

Dagoberto Cols

Menú de Temporada

Sopa fría de tomate con sorbete de pepino y wasabi

Coca de perdiz roja en escabeche de jerez y mandarina

Tartar de dorada de lonja

Pasta fresca con setas a la crema

Atún del Almadraba

Costilla de cordero de Sant Andreu Salou con verduritas y salsa café
de parís

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

Dagoberto