

## TAPES I PLATETS

---

### Patates braves de la casa | 5,90

Seleccionades, sofregides a foc lent i fregides, servides amb la nostra salsa brava.

### Camembert arrebossat | 6,90

Daurat i cruixent, acompanyat d'una melmelada de carbassa casolana.

### Croquetes de pernil ibèric (3 un.) | 7,90

Acompanyades d'una exquisida maionesa amb tòfona.

### Albergínies a la parmesana | 7,90

Al forn amb formatge parmesà Reggiano 24 mesos i la nostra salsa pesto casolana.

### Calamars a l'Andalusa | 8,90

Arrebossats, fregits i saborosos.

### Musclos de roca | 8,90

Frescos i cuits al vapor.

### Gyozas artesanals farcides de verdures (4 un.) | 8,90

Cuïtes al vapor i servides amb una salsa de soja aromatitzada.

### Espàrrecs amb formatge de cabra | 9,90

Frescos, a la brasa i amb formatge de cabra gratinat i ametlles laminades.

### Assortit d'embotits Ibèrics i formatge manxec | 9,90

Selecció gourmet de llom, xoriço, llonganissa ibèrica i formatge manxec.

### Gyozas artesanals farcides de llagostí (4 un.) | 10,90

Cuïtes al vapor i servides amb una salsa de soja aromatitzada.

### Gambes amb allada | 10,90

Cuinades en oli d'all amb un toc picant de bitxo.

### Cloïsses fresques | 11,90

Saltades en oli d'oliva verge extra.

### Tàrtar de tonyina | 12,90

Barrejat amb salsa de soja, sèsam, suc de taronja, gingebre i un toc de salsa d'ostra, acompanyat de mango fresc i algues wakame.

### Pernil Ibèric | 13,90

Tallat a mà i acompanyat de pa de coca amb tomàquet.

### Tàrtar de filet | 14,90

De vedella de Girona, tallat a ganivet i adobat amb la nostra salsa mostassa antiga, acompanyat de sabaïona d'ou amb tòfona, tàpera fregida, pa de coca torrat i mantega.

### Encenalls de foie curat | 14,90

Amb la nostra recepta secreta, acompanyats amb salsa de fruits del bosc.

## AMANIDES

---

### Amanida de l'hort | 11,90

D'enciam trocadero, tomàquets cherry datterino, olives negres, mini panotxa, espàrrecs, ceba marinada en suc de taronja, brots d'alfals amb un toc de vinagreta de llimona i mostassa i oli d'oliva verge extra.

### Amanida de mango i alvocat | 12,50

Acompanyats de mesclum, perles de mozzarella de búfala, nous, una exquisida vinagreta casolana de balsàmic i mel i un toc de Pedro Ximénez.

### Amanida de salmó marinat gravlax | 12,90

Acompanyada de ruca i alvocat, cruixents natxos, sèsam blanc i una vinagreta de mel i mostassa.

### Amanida de burrata di bufala | 13,90

Acompanyada amb tomàquets cherry datterino, ruca fresca i un toc de pesto casolà.



## CARN

### Costelles de xai | 28,90

Suculentes costelles de xai cuinades lentament a la brasa servides amb un toc d'herbes fresques i demi-glace per a complementar el seu sabor.

### Turnedó Rossini (200gr.) | 30,90

Filet de vedella de Girona, acompanyat de foie gras i un toc de Pedro Ximénez, servit amb gratinat de patata trufada i bolets silvestres. Explosió de sabor a cada mossegada.

### Entrecot de llom alt (Ribeye) de Girona (350gr.) | 31,90

Amb patates Deluxe, amanida trocadero, micro mesclum i tomàquet cherry datterino. Tendresa a cada mossegada.

## PEIX

### Calamars a la brasa | 22,90

Frescos i acompanyats de parmentier amb iuzu.

### Salmó a la planxa | 23,90

Marinat en la nostra salsa de soja, amb wok de verdures, salsa teriyaki i un toc de sèsam.

### Tataki de tonyina vermella | 24,90

Marinada en la nostra salsa de soja, coberta de sèsam blanc i negre, acompanyada d'espàrrecs i carbassó a la brasa.

### Llenguado a la planxa | 28,90

Fresc i acompanyat de patates i pastanagues baby saltades en mantega de sàlvia.

## PANS

### Pa de coca amb tomàquet | 2,50

Lleugerament torrat i untat amb tomàquet fresc triturat.

### Pa rústic de la casa | 1,80

Fornejat diàriament a casa.

### Pa rústic de la casa amb all | 2,20

Servit amb una barreja d'all fresc i oli d'oliva.

## ARRÒS

### Curri vermell tailandès de pollastre | 16,90

Amb un toc d'espècies, acompanyat d'arròs basmati suau, una combinació exòtica i deliciosa.

### Risotto de bolets i pernil ibèric | 17,90

Elaborat amb arròs arborio, seus bolets marinats en vi negre i tòfona, intens pernil ibèric i parmesà Reggiano 24 mesos.

### Paella d'arròs negre | 18,90

Preparada d'arròs bomba amb tinta de sèpia, acompanyat de calamars i allioli, oferint una combinació perfecta de sabors.

### Paella de pollastre | 20,90

Amb verdures fresques i arròs bomba, una delícia tradicional.

### Paella de marisc del senyoret amb escamarlà | 22,90

Elaborada amb arròs bomba, marisc i fruits del mar frescos, cuinats en un brou casolà i aromàtic.

## PASTA

### Raviolons de ricotta i espinacs | 16,90

Saltats amb mantega de sàlvia, tomàquets cherry datterino i ricotta fresca amb alfàbrega.

### Tagliatelle amb salsa de pesto casolana | 17,90

Tagliatelle trefilats al bronze, preparats amb alfàbrega fresca, pinyons, formatge parmesà Reggiano 24 mesos i oli d'oliva verge extra.

### Linguini amb fruits de mar | 18,90

Linguini trefilats al bronze, servits amb una selecció de fruits de mar, marisc i tomàquets cherry datterino.

### Tagliatelle amb tires de filet | 18,90

Tagliatelle trefilats al bronze, realçats amb salsa de tòfona. Un plat ple de sabor.

Preus: IVA inclòs

S'informa als clients que els nostres plats poden contenir alguns dels 14 al·lèrgens que s'indiquen, si us plau consulteu amb el nostre personal.



LÀCTIS



MOL·LUSCS



MOSTASSA



SOJA



OUS



SÈSAM



GLUTEN



FRUITS AMB  
CASCARA



SULFITS



CRUSTACI



CACAUET



API



TRAMÚS



PEIX

## POSTRES

---

### **Crema catalana casolana | 4,90**

*Amb dolços tocs de vainilla i una cruixent capa de caramel acabat de torrar.*

### **Pannacotta de xocolata blanca | 4,90**

*Casolana, amb una macedònia de fruits vermells i nata a la vainilla.*

### **Brownie de xocolata i nous | 5,90**

*Casolà, sobre un llit de terra de xocolata, fruits vermells i un cremós gelat de vainilla.*

### **Torrija (Torrada de Santa Teresa) | 5,90**

*Banyada en llet merengada sobre una crema anglesa, acompanyada de maduixes fresques, nata a la vainilla casolana i gelat de vainilla.*

### **Coulant de xocolata casolà | 6,90**

*Amb fruits del bosc, crumble amb tocs de festuc i sorbet de gerds.*

### **Pastís de festucs | 6,90**

*Acompanyat d'un deliciós crumble amb tocs de festuc i cremosa nata a la vainilla casolana.*

### **Gelat | 2,50**

*Una deliciosa bola de gelat de vainilla, xocolata, coco o maduixa.*

### **Sorbet | 2,50**

*Una refrescant bola de sorbet de llimona, gerds o mandarina.*

A MY WAY, TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB  
PRODUCTES DE PRIMERA QUALITAT

