

# L'HORT DEL RECTOR

## el Ginjoler

Acabes d'arribar a un restaurant Km0 d'Slow Food...saps què vol dir?

Cuinem des del cor i treballem amb aliments de màxima qualitat compartint el nostre coneixement amb altres restaurants Km0 per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local. Ens agrada cuinar, i ens agrada que els nostres clients rebin a taula el que nosaltres estimem a la cuina.

## Menú tasta - Picas

La Carme us ofereix un viatge gastronòmic per la nostra geografia i la seva cuina i us proposa:

### El tot 10:












Una degustació de vuit plats, dues postres, pa i aigua.  
Es serveix a taula completa - 58

Carme Picas, Ambaixadora de la Gamba de Palamós 2019















*Tenim a la vostra disposició informació completa sobre al·lèrgens, consulteu-nos*














# Est temps d'urigos

-  Uriços al natural 3/u 
-  Uriços amb puré de coliflor i brou de pernil 4/u 
-  Uriços amb carpaccio de cérvol i wasabi del Montseny 7/u   
-  Uriços amb patata emmascarada i allioli de gínjols 4/u  

## Hort















-   Carbassa i espinacs amb formatge Glaüc i orellana 12  
-   Remolatxa a la brasa, hummus de mongetes del ganxet i avellanes 12 
-  Col: confitada i amanida amb salaons del mar, bonítol, verat, anxoves i ous de peix 16 
-   Verdures d'hivern en mosaïc amb rovell i brou de ceba 12 

## Mar i /o muntanya




- Escudella de blat de moro escairat i carn d'olla 18    
-  Arròs de l'Estany de Pals amb carxofes, botifarra negra i urigos 22 
-  Conill a "l'ajillo" amb cananes 20  
- Caneló XL de rostit amb beixamel de bolets 19  
-  Xai del Ripollès amb calçots i romesco 22 

Panera de pans rústics 5

## Postres

-  Formatges de pastor amb melmelades de la Carme i torrades 12  
- Poma de tatin, galeta i cremós de safrà del Montsec 7    
- Xocolata i plàtan 8    
- Flam de canyella, cruixent de cabell d'àngel i llimona 8   



 Apte per a vegetarians  Apte per a celíacs  Adaptable per celíacs i/o vegetarians