

ENTRANT
A ESCOLLIR

ENTRANTE
A ESCOGER

Amanida de brots vegetals amb confitura de tomàquet, crostons de pa, foie, làmines de magret d'ànec i vinagreta de chardonnay

Ensalada de brotes vegetales con tomate confitado, picatostes, foie, láminas de magret de pato y vinagreta de chardonnay

Crema de carbassó amb formatge Pla B de mas Alba, torradeta i oli de fruita seca

Crema de calabacín con queso Plan B de mas Alba, torradita y aceite de frutos secos

Telerines saltades amb all i julivert

Coquinas salteadas con ajo y perejil

Caneló de carn rostida amb crema de tòfona i neu de Idiazabal

Canelón carne asada con crema de trufa y nieve de Idiazabal

Croquetes casolanes de gamba vermella de Palamós

Croquetas caseras de gamba roja de Palamós

PRINCIPAL
A ESCOLLIR

PRINCIPAL
A ESCOGER

Platet de mar i muntanya amb pollastre de pagès i escamarlans

Platillo de mar y montaña con pollo de payés y cigalas

Peix d'escata a la planxa amb verdures saltades i salsa romesco

Pez de escama a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco

Bacallà confitat amb samfaina de verdures i crema de tou tilerers

Bacalao confitado con pisto de verduras i crema de queso

Rodó de xai lletó cuit a baixa temperatura amb salsa cebetes rostides

Redondo de cordero lechal cocido a baja temperatura con salsa de cebollitas asadas

Cuixa d'ànec confitada amb puré de poma, reducció de Pedro Ximenez i cruixent de ceba

Muslo de pato confitado con puré de manzana, reducción de Pedro Ximenez y crujiente de cebolla

Filet de vaca rossa a la brasa (Supl. +6€)

Solomillo de vaca rubia a la brasa (Supl. +6€)

POSTRE
A ESCOLLIR

POSTRE
A ESCOGER

Maduixes macerades a la catalana amb sorbet de llimona

Fresas maceradas a la catalana con sorbete de limón

Textures de mango (Espuma, sorbet i coulis)

Texturas de mango (Espuma, sorbete y coulis)

Pastís cremós de xocolata amb gelat d'avellana

Pastel cremoso de chocolate con helado de avellana

Escuma iogurt geec amb mermelada taronja amarga i crumble

Espuma de yogur griego con mermelada de naranja amarga y crumble

Taula de formatges catalans

Tabla de quesos catalanes

29€

IVA INCLÒS BEGUDA NO INCLOSA | IVA INCLUIDO BEBIDA NO INCLUIDA

*Si vostè és al·lèrgic, comuniqui-ho amb la finalitat de poder adaptar els nostres plats.
Si usted es alérgico, comuníquelo con el fin de poder adaptar nuestros platos.*

STARTER
TO CHOOSE

ENTRÉE
À CHOISIR

Sprouts vegetals salad with confit tomato, bread croutons, foie, duck magret slices and chardonnay vinaigrette

Salade de pousses végétaux avec tomate confit, croûtons de pain, foie, tranches de magret de canard et vinaigrette de chardonnay

Courgette cream with cheese Pla mas Alba, mini toast and dried fruits and nuts oil

Crème de courgettes avec fromage Pla mas Alba, mini toast et huile de fruits secs

Sautéed clams with garlic and parsley

Coquines sautés à l'ail et persil

Roast meat cannelloni with wild mushrooms cream and foie shavings

Cannelloni de viande rôti à la crème au cèpes et copeaux de foie

Homemade red prawn croquettes from Palamós

Croquetes de crevettes rouges maison de Palamós

MAIN COURSE
TO CHOOSE

PRINCIPAL
À CHOISIR

Sea and mountain with peasant chicken and langoustines

Plat mer et montagne avec poulet paysan et langoustines

Grilled flake fish with roast vegetables and romesco sauce

Poisson floconneux grillée aux légumes rôties et sauce romesco

Confit cod with vegetables sanfaina and cheese tou til.lers cream

Morue confit à la ratatouille de légumes et crème de fromage tou til.lers

Lamb rond low temperature cooking with its sauce and roast onions

Round d'agneau cuisson à basse température à la sauce et oignons rôtis

Duck leg confit with apple puree, Pedro Ximenez reduction and crispy onion

Cuisse de canard confit avec purée de pomme, réduction Pedro Ximenez et oignon croustillant

Charcoal-grilled blonde cow fillet (Suppl. +6€)

Filet de vache blonde grillée sur la braise (Suppl. +6€)

DESSERT
TO CHOOSE

LE DESSERT
À CHOISIR

Macerated catalan strawberries with lemon sorbet

Fraises macérés à la catalane avec sorbet au citron

Mango textures (mousse, sorbet and coulis)

Textures au mangue (mousse, sorbet et coulis)

Creamy chocolate cake with hazelnut ice cream

Gâteau crémeux au chocolat avec glace de noix

Greek yogurt mousse with bitter orange jam and crumble

Mousse au yaourt grec avec marmelade d'orange amère et crumble

Catalan cheese board

Plateau de fromages catalans

29€

DRINKS NOT INCLUDED - BOISSONS NON INCLUSES - VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

Please, if you are allergic, let us know so that we can adapt our dishes

S'il vous plaît, si vous êtes allergique, faites-le nous savoir afin que nous puissions adapter nos plats