

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de brots vegetals amb formatge curat d'ovella, confitura de tomàquet, crostons de pà i vinagreta de nous

Ensalada de brotes vegetales con queso curado de oveja, confitura de tomate, crostones de pan y vinagreta de nueces

Crema d'escamarlans amb el seu tàrtar i cruixent d'arròs salvatge

Crema de cigalas con su tartar y crujiente de arroz salvaje

Verdures saltejades al wok amb salsa de romesco i escuma de formatge de cabra

Verduras salteadas al wok con salsa de romesco y espuma de queso de cabra

PRINCIPALS PRINCIPALES

Arròs de Pals negre amb xipirons i alls tendres

Arroz de Pals negro con chipirones y ajos tiernos

Calamar de potera amb puré de patata trufat i salsa de la seva tinta

Calamar de potera con puré de patata trufado, y salsa de su tinta

Magret d'ànec amb peres i reducció de vi negre de l'Empordà

Magret de pato con peras y reducción de vino tinto del Empordá

Filet de vaca rossa amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl.6€)

Solomillo de vaca rubia con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl.6€)

POSTRES POSTRES

Mousse de fruits vermells i ganache de xocolata blanca

Mouse de frutos rojos con ganache de chocolate blanco

Milfulls amb crema pastissera, compota de poma i caramel salat

Milhojas con crema pastelera, com`pota de manzana y caramelo salado

Pastís de tiramisú fet a casa

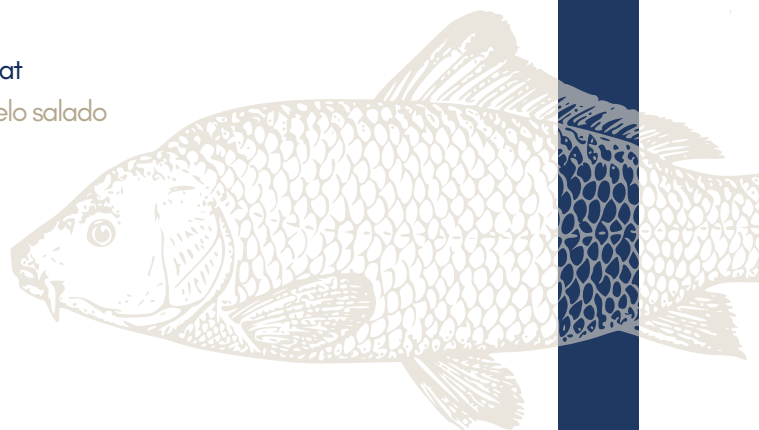
Pastel de tiramisú casero

A escollir un entrant, plat principal i postre. Beguda no inclosa.

A escoger un entrante, plato principal y postre. Bebida no incluida.

30.50€

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO



STARTERS **ENTRÉES**

Vegetable sprouts salad with cured sheep's cheese, tomato jam, bread croutons and walnutt vinaigrette

Salade de pousses de légumes au fromage de brebis, confiture de tomates, croûtons de pain et vinaigrette aux noix

Crayfish cream with its tartar and crispy wild rice

Crème d'écrevisses avec son tartare et riz sauvage croustillant

Sauteed wok vegetables with romesco sauce and goat cheese foam

Légumes sautés au wok avec sauce romesco et mousse de fromage de chèvre

MAIN COURSES **PRINCIPALS**

Black rice from Pals with baby squids and spring garlicks

Riz noir du Pals aux encornets et ail tendre

Squid with truffled mashed potatoes, and it's own ink sauce

Calamar à la canne avec purée de pommes de terre truffée, et sa sauce à l'encre

Duck magret with pears and Emporda red wine reduction

Magret de canard aux poires et réduction de vin rouge l'Empordà

"Blonde" beef steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 6€)

Steak d'aloyau de vache "blonde" avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 6€)

DESSERTS **DESSERTS**

Red fruits mousse and white chocolate ganache

Mousse aux fruits rouges et ganache au chocolat blanc

Millefeuille with custard cream, apple compote and salted caramel

Millefeuille avec crème pâtissière, compote de pommes et caramel salé

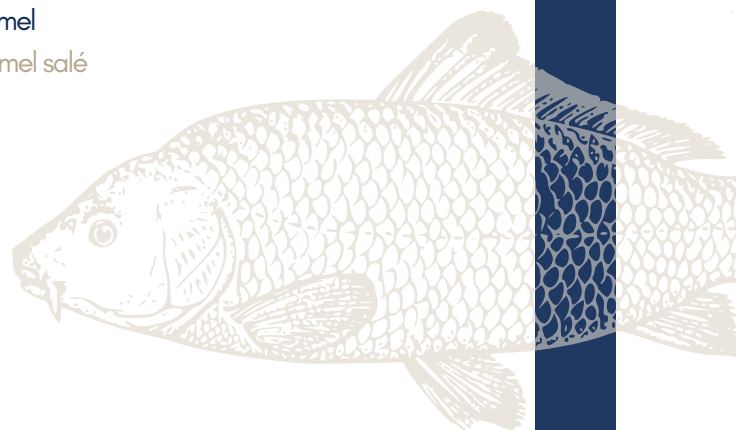
Homemade tiramisu cake

Gâteau tiramisu fet a maison

Choose a starter, main course and dessert. Drinks not included.

Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.

Boissons non comprises.



30.50€

TAX INCLUDED TVA COMPRIS