

ENTRANTS (a escollir) *ENTRANTES (a escoger)*

Amanida de brots tendres amb pemil Ibéric, daus de foie, mermelada de figues i vinagreta de pinyons.
Ensalada de brotes tiernos con jamón de Ibérico, dados de foie, mermelada de higos y vinagreta de piñones.

Crema de ceba amb formatge fresc i oli de bull negre
Crema de cebolla con queso fresco y aceite de "bull" negro

Musclos a la planxa amb pebre i oli de cítrics
Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de cítricos

PRINCIPALS (a escollir) *PRINCIPALES (a escoger)*

Platillo de mandonguilles de porc duroc amb sípia, pèsols i gamba vermella de Palamós
Platillo de albóndigas de cerdo duroc con sepia, guisantes y gamba roja de Palamós

Filete de lubina con mini samfaina
Filet de llobarro amb mini xamfaina

Entrecot de vaca rossa a la brasa amb verdures rostides i mantega d'herbes
Entrecot de vaca rubia a la brasa con verduras asadas y mantequilla de hierbas

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 (a escollir) *POSTRES (a escoger)*

Copa cappuccino
Copa cappuccino

Escuma de iogurt amb mango a daus i coulis de mango
Espuma de yogur con mango a dados y coulis de mango

Pastís mousse de tres xocolates amb gelat de xocolata negra
Pastel mousse de tres chocolates con helado de chocolate negro

30.50€

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES
ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Tender sprouts salad with Iberian ham, cubed foie-gras, fig jam and pine nuts vinaigrette.

Salade de pousses tendres avec du jambon Iberique, des dés de foie, de la confiture de figues et de la vinaigrette aux pignons

Onion cream with fresh cheese and "bull negre" oil

Crème d'oignon au fromage frais et huile de "bull" noir

Grilled mussels with pepper and citrus oil

Moules grillées au poivre et à l'huile d'agrumes

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Duroc pork meatballs with cuttlefish, peas and Palamós red prawns

Boulettes de porc Duroc avec des seiches, des petits pois et des crevettes rouges de Palamós

Sea bass fillet with mini ratatouille

Filet de bar avec mini ratatouille

"Galician Blonde" beef Entrecote with roasted vegetables and herb butter

Entrecôte de bœuf grillée avec des légumes rôtis et du beurre aux herbes

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

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

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Cappuccino cup

Coupe cappuccino

Yoghurt mousse with diced mango and mango coulis

Mousse de yaourt avec dés de mangue et coulis de mangue

Triple-chocolate mousse cake with dark chocolate ice cream

Gâteau mousse aux trois chocolats avec glace au chocolat noir

30.50€

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
 NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

