

PER COMPARTIR PARA COMPARTIR

Espatlla ibèrica amb pa de coca, tomàquet i oli d'oliva verge Paletilla ibérica con pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen	20.50€
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge i pebre Anchoas del Cantabrico con aceite de oliva virgen y pimienta	16.50€
Croquetes casolanes de gamba vermella de Palamós Croquetas caseras de gamba roja de Palamós	18.00€
Calamarsons a l'andalusa amb llima i curri Calamarcitos a la andaluza con lima y curry	16.50€
Gambetes saltades sobre un llit de sal Gambitas salteadas sobre cama de sal	19.50€
Musclos a la planxa amb pebre i oli d'oliva Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de oliva	14.00€

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida tibia de gambes de Palamós, tallarines de sèpia i vinagreta de garoines Ensalada templada de gambas de Palamós, tallarines de sepia y vinagreta de erizos	15.50€
Carpaccio de bou Angus, tomàquet especiat, formatge Serra de la Balma i ruca Carpaccio de buey Angus, tomate especiado, queso Serra de la Balma y rúcula	19.50€
Pop a la brasa amb patata confitada i ceba de Figueres Pulpo a la brasa con patatas confitadas y cebolla de Figueres	17.25€
Crema de crustacis amb tartar d'escamarlans Crema de crustáceos con tartar de cigalas	15.50€
Saltat de carxofes i alls tendres, amb calamar de potera i botifarra Duroc Salteado de alcachofas y ajos tiernos, con calamar de potera y butifarra Duroc	18.00€

ARRÒS

DE L'ESTANY DE PALS

ARROZ

DEL ESTANY DE PALS

Arròs sec amb verdures i bolets de temporada

Arroz seco con verduras y setas de temporada

17.50€

Arròs de senyoret (sèpia, gambes i musclos)

Arroz de señorito (sepia, gambas y mejillones)

24.00€

Arròs sec de gamba vermella de Palamós i espardenyas (min. 2 persones)

Arroz seco de gamba roja de Palamós y espardeñas (min. 2 personas)

29.50€/persona

Arròs caldós de llobregant (min. 2 persones)

Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas)

29.50€/persona

Arròs de llagosta, calamar de potera i carxofes

Arroz de langosta, calamar de potera y alcachofas

38.00€

DEL MAR I LA MUNTANYA

DEL MAR Y LA MONTAÑA

Turbot a l'all cremat amb timbal de patata, ceba, tomàquets i mini porros

Rodaballo al ajo quemado con timbal de patata, cebolla, tomates y mini puerros

22.50€

Rodó de lluç de palangre farcit de verduretes, acompanyat de puré de bròquil i espàrrecs verds i espàrrecs verds

Redondo de merluza de palangre rellena de verduras, acompañado de puré de brócoli y espárragos verdes

21.25€

Raviolis de cua de bou amb cremós de coliflor i reducció de la seva cocció

Raviolis de rabo de buey con cremoso de coliflor y reducción de su cocción

23.00€

Rodó de xai lletó farcit de trompetes de la mort, tòfona, ceba caramelitzada i cremós de formatge Puigpedrós

Redondo de cordero lechal relleno de trompetas de la muerte, trufa, cebolla caramelizada y cremoso de queso Puigpedrós

22.50€

PEIX A LA BRASA O AL FORN

PESCADO A LA BRASA O AL HORNO

Acompanyat de patates al forn i verdures de temporada saltejades
Acompañado de patatas al horno y verduras de temporada salteadas

Dorada Dorada	18.00€
Turbot Rodaballo	18.00€
Llenguado Lenguado	23.00€
Llagosta Langosta	36.00€
Peix de la llotja de Palamós Pescado de la lonja de Palamós	s/m

CARN A LA BRASA

CARNE A LA BRASA

Acompanyat de patates al forn i verdures de temporada saltejades
Acompañado de patatas al horno y verduras de temporada salteadas

Costelles de xai lletó d'Agullana Costillas de cordero lechal de Agullana	18.00€
Ploma de porc Duroc Pluma de cerdo Duroc	16.00€
Filet de vaca rossa Solomillo de vaca rubia	22.00€
Txuletón de vaca rossa (1kg) Chuletón de vaca rubia (1kg)	45.00€

POSTRES POSTRES

Infusió de fruits vermells amb crema de vainilla i streusel de cacao	6.50€
Infusión de frutos rojos con crema de vainilla y streusel de cacao	
Ganaché muntada de xocolata, pa de pessic d'ametlla, sorbet de mango i galeta de cruixent d'ametlla	6.50€
Ganaché montada de chocolate, bizcocho de almendra, sorbete de mango y galleta de crujiente de almendra	
Pinya rostida a la brasa amb gelat de iogurt, crumble de llima i almívar de menta	7.50€
Piña asada a la brasa con helado de yogur, crumble de lima y almíbar de menta	
Pastís de formatge casolà amb sorbet de gerds	6.50€
Pastel de queso casero con sorbete de frambuesa	
Amanida de fruita del temps amb infusió de menta i sorbet de poma verda	6.50€
Ensalada de fruta del tiempo con infusión de menta y sorbete de manzana verde	
Lemon pie amb crema de fruita de la passió i crumble de té verd	7.00€
Lemon pie con crema de fruta de la pasión y crumble de te verde	

TO SHARE

À PARTAGER

Iberian pork shoulder with coca bread, tomato and virgin olive oil Épaule de porc ibérique avec pain de coca, tomate et huile d'olive vierge	20.50€
Cantabrian anchovies with virgin olive oil and pepper Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive vierge et au poivre	16.50€
Palamós red prawns homemade croquettes Croquettes faites maison de crevettes rouges de Palamós	18.00€
Andalusian style fried squids with lime and curry Calamars frits à l'andalouse au citron vert et au curry	16.50€
Sautéed prawns on a salt bed Crevettes sautées sur un lit de sel	19.50€
Grilled mussels with pepper and olive oil Moules grillées au poivre et à l'huile d'olive	14.00€

MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

Palamós prawns warm salad, cuttlefish tagliatelle and sea urchin vinaigrette Salade tiède de crevettes de Palamós, tagliatelles de seiche et vinaigrette d'oursins	19.50€
Sautéed artichokes and garlic, with squid and Duroc sausage Sauté d'artichauts et d'ail, avec calamars et saucisse de Duroc	15.50€
Angus beef carpaccio, spiced tomato, Serra de la Balma cheese and rocket Carpaccio de bœuf Angus, tomate épicée, fromage Serra de la Balma et roquette	17.25€
Grilled octopus with potato confit and Figueres onion Poulpe grillé avec pommes de terre confites et oignon de Figueres	15.50€
Crustacean cream with langoustine tartare Crème de crustacés et tartare de langoustine	18.00€

RICE FROM LESTANY DE PALS

RIZ DE LESTANY DE PALS

Seasonal vegetables and mushrooms dry rice Riz sec avec légumes de saison et champignons	17.50€
“Señorito” rice (cuttlefish, prawns and mussels) Riz de “señorito” (seiche, crevettes et moules)	24.00€
Palamós red prawns and asparagus dry rice (min. 2 persons) Riz sec aux crevettes rouges de Palamós et aux asperges (min. 2 personnes)	29.50€/persona
Lobster rice (min. 2 persons) Riz moelleux au homard (min. 2 personnes)	29.50€/persona
Lobster, squid and artichokes rice Riz au homard, calamars et artichauts	38.00€

FROM THE SEA AND THE MOUNTAIN

DE LA MER ET DES MONTAGNES

Turbot with burnt garlic, potato, onion, tomato and mini leeks timbale Turbot à l'ail brûlé avec pomme de terre, oignon, tomate et mini timbale de poireaux	22.50€
Longline hake stuffed with vegetables, served with broccoli and green asparagus purée Merlu de ligne farci de légumes, servi avec une purée de brocoli et des asperges vertes	21.25€
Oxtail ravioli with creamy cauliflower and a reduction of its cooking sauce Ravioli de queue de bœuf avec chou-fleur crémeux et réduction de sa sauce de cuisson	23.00€
Suckling lamb stuffed with death trumpets, truffle, caramelised onion and creamy Puigpedrós cheese Agneau de lait farci de trompettes de la mort, truffe, oignon caramélisé et fromage Puigpedrós crémeux	22.50€

FISH GRILLED OR BAKED

POISSON GRILLÉ O AU FOUR

*Served with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables
Servi avec des pommes de terre au four et des légumes de saison*

Sea bream 18.00€
Daurade

Turbot 18.00€
Turbot

Sole 23.00€
Sole

Lobster 36.00€
Homard

Palamós market fish s/m m/p
Poisson du marché de Palamós

GRILLED MEAT

VIANDE GRILLÉE

*Served with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables
Servi avec des pommes de terre au four et des légumes de saison*

Duroc pork feather 18.00€
Pluma de porc Duroc

Agullana suckling lamb ribs 16.00€
Côtes d'agneau de lait d'Agullana

Blonde cow entrec entrecote 22.00€
Entrecôte de vache blonde

Blonde cow T-bone steak (1 T-bone steak (1kg)kg) 45.00€
Steak de vache blonde (1kg)

DESSERTS DESSERTS

Red berry infusion with vanilla cream and cocoa streusel 6.50€

Infusion de fruits rouges avec crème à la vanille et streusel au cacao

Whipped chocolate ganache, almond sponge cake, mango sorbet and almond crispy biscuit 6.50€

Ganache au chocolat montée, génoise aux amandes, sorbet à la mangue et biscuit croustillant aux amandes

Grilled pineapple with yoghurt ice cream, lime crumble and mint syrup 7.50€

Ananas grillé avec glace au yaourt, crumble au citron vert et sirop de menthe

Homemade cheesecake with raspberry sorbet 6.50€

Gâteau au fromage faite maison avec sorbet à la framboise

Seasonal fruit salad with mint infusion and green apple sorbet 6.50€

Salade de fruits du saison avec infusion de menthe et sorbet à la pomme verte

Lemon pie with passion fruit cream and green tea crumble 7.00€

Tarte au citron avec crème aux fruits de la passion et crumble au thé vert