

## PER COMPARTIR PARA COMPARTIR

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

## ENTRANTS ENTRANTES

|  |        |
|--|--------|
| <b>Amanida tibia de gambes de Palamós, tallarines de sèpia i vinagreta de garroines</b><br>Ensalada templada de gambas de Palamós, tallarines de sepia y vinagreta de erizos | 15.50€ |
| <b>Carpaccio de bou Angus, tomàquet especiat, formatge Serra de la Balma i ruca</b><br>Carpaccio de buey Angus, tomate especiado, queso Serra de la Balma y rúcula           | 19.50€ |
| <b>Crema de crustacis amb tàrtar d'escamarlans</b><br>Crema de crustáceos con tartar de cigalas  | 15.50€ |
| <b>Caneló d'ànec amb compota de pera i oli d'avellanes</b><br>Canalón de pato con compota de pera y aceite de avellanas  | 16.50€ |

## ARRÒS

DE LESTANY DE PALS

## ARROZ

DEL ESTANY DE PALS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Arròs sec amb vedures i bolets de temporada</b><br>Arroz seco con verduras y setas de temporada   | 17.50€         |
| <b>Arròs de senyoret (sèpia, gambes i musclos)</b><br>Arroz del señorito (sepia, gambas y mejillones)  | 24.00€         |
| <b>Arròs sec de gamba vermella de Palamós i esparidenyes (min. 2 persones)</b><br>Arroz seco de gamba roja de Palamós y espardeñas (min. 2 personas) | 29.50€/persona |
| <b>Arròs caldós de llobregant (min. 2 persones)</b><br>Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas)  | 29.50€/persona |
| <b>Arròs sec de llagosta</b><br>Arroz seco de langosta   | 38.00€         |

## DEL MAR I LA MUNTANYA

## DEL MAR Y LA MONTAÑA

|  |        |
|--|--------|
| <b>Turbot al papillote, patates panadera, mini porros i vinagreta de tomàquet i farigola</b><br>Rodaballo al papillote, patatas panadera, mini puerros y vinagreta de tomate y tomillo   | 22.50€ |
| <b>Rodó de lluç de palangre farcit de verduretes, acompanyat de puré de bròquil i espàrrecs verds a la brasa i salsa allada</b><br>Redondo de merluza de palangre relleno de verduras, acompañado de puré de brócoli y espárragos verdes a la brasa con salsa de ajo | 21.25€ |
| <b>Raviolis de cua de bou amb cremós de coliflor i reducció de la seva cocció</b><br>Raviolis de rabo de buey con cremoso de coliflor y reducción de su cocción  | 23.00€ |
| <b>Filet de vaca rossa amb pebre de sechuan i milfulles de patates i cansalada fumada</b><br>Solomillo de vaca rubia con salsa de pimienta sechuan y milhojas de patatas y tocino ahumado  | 23.50€ |
| <b>Rodó de xai lletó farcit de trompetes de la mort, tòfona, ceba caramel.litzada i cermós de formatge Puigpedrós</b><br>Redondo de cordero lechal relleno de trompetas de la muerte, trufa, cebolla calamelizada y cremoso de queso Puigpedrós                      | 22.50€ |

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

**PEIX** A LA BRASA O AL FORN

**PESCADO** A LA BRASA O AL HORNO

*Acompanyat de patates platillo al forn i mini verdures de temporada saltades*  
*Acompañado de patatas platillo al horno y mini verduras de temporada salteadas*

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| <b>Dorada</b><br>Dorada      | 18.00€ |
| <b>Turbot</b><br>Rodaballo   | 18.00€ |
| <b>Llenguado</b><br>Lenguado | 23.00€ |
| <b>Llagosta</b><br>Langosta  | 36.00€ |

**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*

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

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

## POSTRES POSTRES

|  |       |
|--|-------|
| <b>Infusió de fruits vermells amb crema de vainilla i streusel de cacao</b>                                | 6.50€ |
| Infusión de frutos rojos con crema de vainilla y streusel de cacao   |       |
| <b>Ganaché muntada de xocolata, pa de pessic d'ametlla, sorbet de mango i galeta de cruixent d'ametlla</b> | 6.50€ |
| Ganaché montada de chocolate, bizcocho de almendra, sorbete de mango y galleta de crujiente de almendra    |       |
| <b>Textures de cítrics amb gelat de iogurt i almívar d'alfàbrega</b>                                       | 7.00€ |
| Texturas de cítricos con helado de yogur y almívar de albahaca   |       |
| <b>Pastís de formatge casolà amb sorbet de gerds</b>   | 6.50€ |
| Pastel de queso casero con sorbete de frambuesa  |       |
| <b>Amanida de fruita del temps amb infusió de menta i sorbet de poma verda</b>                             | 6.50€ |
| Ensalada de fruta del tiempo con infusión de menta y sorbete de manzana verde                              |       |
| <b>Lemon pie amb crema de fruita de la passió i crumble de té verd</b>                                     | 7.00€ |
| Lemon pie con crema de fruta de la pasión y crumble de te verde  |       |

## TO SHARE

## À PARTAGER

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

## STARTERS

## ENTRÉES

|  |        |
|--|--------|
| <b>Palamós prawns warm salad, cuttlefish tagliatelle and sea urchin vinaigrette</b><br>Salade tiède de crevettes de Palamós, tagliatelles de seiche et vinaigrette d'oursins | 19.50€ |
| <b>Angus beef carpaccio, spiced tomato, Serra de la Balma cheese and rocket</b><br>Carpaccio de bœuf Angus, tomate épicée, fromage Serra de la Balma et roquette             | 17.25€ |
| <b>"Crustacean cream with langoustine tartare</b><br>Crème de crustacés et tartare de langoustine  | 15.50€ |
| <b>Duck cannelloni with pear compote and hazelnut oil</b><br>Cannelloni de canard, compotée de poire et huile de noisette  | 16.50€ |

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

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

RICE FROM LESTANY DE PALS

RIZ DE LESTANY DE PALS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Seasonal vegetables and mushrooms dry rice</b><br>Riz sec avec légumes de saison et champignons  | 17.50€         |
| <b>"Señorito" rice (cuttlefish, prawns and mussels)</b><br>Riz de "señorito" (seiche, crevettes et moules)  | 24.00€         |
| <b>Palamós red prawns and "espardenyes" dry rice (min. 2 persons)</b><br>Riz sec aux crevettes rouges de Palamós et beche-de-mer (min. 2 personnes) | 29.50€/persona |
| <b>Lobster rice (min. 2 persons)</b><br>Riz moelleux au homard (min. 2 personnes)   | 29.50€/persona |
| <b>Dry Lobster rice</b><br>Riz sec au homard  | 38.00€         |

FROM THE SEA AND THE MOUNTAIN

DE LA MER ET DES MONTAGNES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Turbot en papillote, baked potatoes, mini leeks and tomato and thyme vinaigrette</b><br>Turbot en papillote, pommes de terre au four, mini poireaux et vinaigrette à la tomate et au thym                        | 22.50€ |
| <b>Longline hake stuffed with vegetables, served with broccoli and green asparagus purée</b><br>Merlu de ligne farci de légumes, servi avec une purée de brocoli et des asperges vertes                             | 21.25€ |
| <b>Oxtail ravioli with creamy cauliflower and a reduction of its cooking sauce</b><br>Ravioli de queue de bœuf avec chou-fleur crémeux et réduction de sa sauce de cuisson  | 23.00€ |
| <b>Beef sirloin steak with sechuan pepper sauce and potato and smoked bacon millefeuille</b><br>Entrecôte de bœuf à la sauce au poivre de Sechuan avec millefeuille de pommes de terre et de lard fumé              | 23.50€ |
| <b>Suckling lamb stuffed with death trumpets, truffle, caramelised onion and creamy Puigpedrós cheese</b><br>Agneau de lait farci de trompettes de la mort, truffe, oignon caramélisé et fromage Puigpedrós crémeux | 22.50€ |

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

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

FISH GRILLED OR BAKED

POISSON GRILLÉ O AU FOUR

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

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Sea bream</b><br>Daurade | 18.00€ |
| <b>Turbot</b><br>Turbot     | 18.00€ |
| <b>Sole</b><br>Sole         | 23.00€ |
| <b>Lobster</b><br>Homard    | 36.00€ |

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*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Duroc pork feather</b><br>Pluma de porc Duroc                                  | 18.00€ |
| <b>Agullana suckling lamb ribs</b><br>Côtes d'agneau de lait d'Agullana           | 16.00€ |
| <b>"Galician Blonde" beef entrecote</b><br>Entrecôte de vache "blonde"            | 22.00€ |
| <b>"Galician Blonde" beef T-bone steak (1kg)</b><br>Steak de vache "blonde" (1kg) | 45.00€ |

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

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

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

**Citrus textures with yoghurt ice-cream and basil syrup** 7.00€

Textures d'agrumes avec glace au yaourt et sirop de basilic

**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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

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