

PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Espatlla Ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge

Paletilla ibérica con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen 19,50€

Gambetes saltades sobre llit de sal

Camarones salteados con sal 18,00€

Croquetes casolanes de gamba vermella de Palamós

Croquetas caseras de gamba roja de Palamós 18,00€

Anxoves de l'Escala amb oli d'oliva verge i pebre

Anchoas de la Escala con aceite de oliva virgen y pimienta 15,00€

Musclos a la planxa amb pebre i oli d'oliva verge

Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de oliva virgen 14,00€

Calamarsons a l'andalusa amb maionesa de kimchi

Chipirones a la andaluza con mayonesa de kimchi 16,50€

ENTRANTS

ENTRANTES

Amanida de brots vegetals, salmó marinat amb cítrics, mató, tomàquets cirera i crema de vinagre cabernet sauvignon

Ensalada de brotes vegetales, salmón marinado con cítricos, requesón, tomate cherry y crema de vinagre cabernet sauvignon 15,50€

Carpaccio de gambes de Palamós amb recuit de Fonteta i mel trufada

Carpaccio de gambas de Palamós con recuit de Fonteta y miel trufada 19,50€

Milfulles d'alvocat, formatge de cabra, poma caramel·litzada, ametlla a la soja i confitura de tomàquet a la vainilla

Milhojas de aguacate, queso de cabra, manzana caramelizada, almendra a la soja y confitura de tomate a la vainilla 18,50€

Crema de crustacis amb cua de gamba a la brasa i torrada de pa de sègol

Crema de crustáceos con cola de gamba a la brasa y tostada de pan de centeno 15,00€

Llamàntol roll amb maionesa del seu coral (llamàntol, ceba morada, alga wakame, vinagre Forum i oli d'oliva de l'Empordà

Bogavante roll con mahonesa de su coral (bogavante, cebolla morada, alga wakame, vinagre Forum y aceite de oliva del Empordà 19,00€

Caneló de llamàntol amb pasta d'arròs, alga wakame i emulsió de coco amb cítrics

Canelón de bogavante con pasta de arroz, alga wakame y emulsión de coco con cítricos 21,00€

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

ARROSSOS DE PALS

ARROCES DE PALS

Arròs sec amb verdures i bolets de temporada

Arroz seco con verduras y setas de temporada

16,00€

Arròs de senyoret (sèpia, gambes i musclos)

Arroz de señorito (sepia, gambas y mejillones)

22,50€

Arròs caldós de llobregant (min. 2 persones)

Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas)

27,00€

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

Arroz seco de gamba roja de Palamós y espardeñas

(min. 2 personas)

32,00€

DE LA MAR

DEL MAR

Llobarro amb blat guisat a l'antiga amb ceps i emulsió de garoina

Lubina con trigo guisado a la antigua con setas y emulsión de erizos de mar

24,00€

Turbot rostit amb cloïsses, salsa de crustacis i patata

Rodaballo asado con almejas, salsa de crustáceos y patata

21,50€

Cassola de llagosta amb patates a l'americana

Cazuela de langosta con patatas a la americana

36,00€

Peixos a la brasa o al forn segons mercat

Pescados a la brasa o al horno según mercado

Acompanyat de patates al forn i verdures saltejades de temporada

Acompañado de patatas al horno y verduras salteadas de temporada

Orada

Dorada

18,00€

Turbot

Rodaballo

18,00€

Llenguado

Lenguado

23,00€

Peix de costa

Pescado de costa

s/m

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

NOSTRES CARNES

NUESTRA CARNES

Rodó de xai lletó farcit de trompetes de la mort, tòfona i ceba caramel·litzada i cremós de formatge Puigpedrós

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

22,50€

Filet de vaca rossa a la brasa amb escalopins de foie, salsa de Pedro Ximénez i pastisset de patata i cansalada fumada

Filete de vaca rubia a la brasa con escalopines de foie, salsa de Pedro Ximénez y pastel de patata y tocino ahumado

24,50€

Cuixent de peus de porc amb escamarlans de costa i la salsa del seu guisat

Cujiente de pies de cerdo con cigalas de costa y la salsa de su guiso

21,50€

CARNES A LA BRASA

CARNES A LA BRASA

Acompanyat de patates caliu i verdures saltejades de temporada

Acompañado de patatas caliu y verduras salteadas de temporada

Costelles de xai lletó d'Agullana

Costillas de cordero lechal de Agullana

17,00€

Ploma de porc Duroc

Pluma de cerdo Duroc

16,00€

Filet de vaca rossa

Solomillo de vaca rubia

22,00€

Mitjana de vaca rossa (1Kg)

Chuletón de vaca rubia (1Kg)

45,00€

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

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

COMPARTeix LA TEVA EXPERIÈNCIA | COMPARTe TU EXPERIENCIA
@restaurantelcantir #restaurantelcantir

POSTRES

POSTRES



Gaspatxo de fruits vermells, crumble, sorbet de llimona i escuma de iogurt <i>Gaspacho de frutos rojos, crumble, sorbete de limón y espuma de yogur</i>	6,50€
Ganache de xocolata blanca amb gelat de coco i salsa de mango <i>Ganache de chocolate blanco con helado de coco y salsa de mango</i>	6,50€
Milfulls amb mascarpone, compota de poma i crema caramel <i>Milhojas con mascarpone, compota de manzana y crema caramelo</i>	7,50€
Pastís de formatge casolà amb sorbet de gerds <i>Tarta de queso casero con sorbete de frambuesas</i>	6,50€
Biscuitglace de mango, crumble de te verd i escuma de llima i tequila <i>Biscuitglace de mango, crumble de te verde y espuma de lima y tequila</i>	7,00€

VINS DOLÇOS I LICORS

VINOS DULCES Y LICORES

Garnatxa
Garnacha

Moscatell
Moscatel

Ratafia
Ratafía

Limoncello
Limoncello

Grappa
Grappa

Préssec
Melocotón

Poma
Manzana

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

TO SHARE

POUR PARTAGER

Iberian shoulder with bread pie with tomato and virgin olive oil

Épaule ibérique avec tourte de pain à la tomate et huile d'olive vierge 19,50€

Anchovies from l'Escala with virgin oil and pepper

Anchois de l'Escala à l'huile vierge et poivre 15,00€

Sautéed shrimps on a bed of salt

Crevettes sautées sur lit de sel 18,00€

Grilled mussels with pepper and virgin olive oil

Moules grillées au poivre et à l'huile d'olive vierge 14,00€

Homemade Prawn croquettes from Palamós

Croquettes de crevettes rouges maison de Palamós 18,00€

Andalusian style baby squid with kimchi mayonnaise

Calamars à la andalouse avec mayonnaise au kimchi 16,50€

STARTERS

ENTRÉES

Vegetable sprout salad, marinated salmon with citrus, cottage cheese, cherry tomatoes and vinegar cream of cabernet sauvignon

Salade de pousses de légumes, saumon mariné avec citriques, fromage blanc, tomates cerise et crème de vinaigre cabernet sauvignon 15,50€

Shrimps carpaccio from Palamós with cottage cheese from la Fonteta and truffled honey

Carpaccio de crevettes de Palamós au fromage blanc de la Fonteta et au miel truffé 19,50€

Avocado millefeuille, goat cheese, caramelized apple, almond in soy and tomato jam with vanilla

Mille-feuille d'avocat, fromage de chèvre, pomme caramélisée, amande à la soja et confiture de tomates à la vanille 18,50€

Crustacean cream with grilled shrimp tail and toasted rye bread

Crème de crustacés avec queue de crevette grillée et pain de seigle grillé 15,00€

Lobster roll with coral mayo (lobster, red onion, wakame seaweed, Forum vinegar and Empordà olive oil)

Homard roll avec mayonnaise au corail (homard, oignon rouge, wakame algue, vinaigre Forum et huile d'olive de l'Empordà) 19,00€

Lobster cannelloni with rice paste, wakame seaweed and coconut emulsion with citrus

Cannelloni de homard à la pâte de riz, algues wakame et émulsion coco aux agrumes 21,00€

RICE FROM PALS

RIZ DE PALS

Dry rice with seasonal vegetables and mushrooms

Riz sec avec légumes et au champignons de saison

16,00€

Senyoret's rice (cuttlefish, prawns and mussels)

Riz du senyoret (seiche, crevettes et moules)

22,50€

Broth rice with lobster (Min. 2 Persons)

Bouillon de riz avec homard (Min. 2 Personnes)

27,00€

Dry rice with red shrimp from Palamós and sea cucumbers (Min. 2 Persons)

Riz sec crevette rouge de Palamós et concombres de mer (Min. 2 Personnes)

32,00€

FROM OUR SEA

DE NOS MER

Sea bass with old style stewed corn with wild mushrooms and sea urchin emulsion

Loupe de mer à l'ancienne mijotée de maïs au cèpes et emulsion d'oursins

19,50€

Roast turbot with clams, crustaceans cream and potato

Turbot rôti aux palourdes, crème de crustacés et pomme de terre

21,50€

Lobster casserole with stew potatoes with american sauce

Cassolette de homard aux pommes de terres à la sauce américaine

s/m

*Grilled or baked fish depending market
Poisson grillé ou au four selon marché*

With baked potatoes and sautéed seasonal vegetables

Avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés

Gilthead

Daurade

18,00€

Turbot

Turbot

18,00€

Sole

Sole

23,00€

Coastal fish

Poisson de côte

s/m

OUR MEATS

NOS VIANDES



Round of suckling lamb stuffed with horn of plenty mushrooms, truffle and caramelized onion with creamy cheese Puigpedrós <i>Ronde d'agneau de lait farcie aux trompettes de la mort, truffe et oignon caramélisé avec fromage crémeux Puigpedrós</i>	22,50€
Grilled blonde beef fillet with foie escalopes, Pedro Ximenez sauce and potato patty and smoked bacons <i>Filet de bœuf blond grillé avec escalopes de foie, sauce Pedro Ximenez et galette de pommes de terre et lard fumé</i>	24,50€
Crispy pork trotters with coastal langoustines and their stew sauce <i>Croustillant de pieds de porc aux langoustines de côte et leur sauce ragoût</i>	21,50€

GRILLED MEATS

VIANDES GRILLÉS



Accompanied by ember-baked potatoes and seasonal sautéed vegetables
Accompagné de pommes de terre sous la cendre et légumes sautés de saison

Duroc pork feather <i>Plume de porc Duroc</i>	16,00€
Suckling lamb ribs from Agullana <i>Côtes d'agneau de lait d'Agullana</i>	17,00€
Blonde beef tenderloin <i>Bifteck de vache blonde</i>	22,00€
Cow blonde T-bone steak (1Kg) <i>Côte de vache blonde (1Kg)</i>	45,00€

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

DESSERT

DESSERTS



Red fruits gazpacho, crumble, lemon sorbet and yogurt mousse Gaspacho de fruits rouges, crumble, sorbet au citron et mousse de yaourt	6,50€
White chocolat ganache with coconut ice cream and mango sauce Ganache au chocolat blanc avec glace à la noix de coco et sauce à la mangue	6,50€
Millefeuille with mascarpone, apple compote and caramel cream <i>Mille-feuille avec mascarpone, compote de pomme et crème caramel</i>	7,50€
Homemade cheese cake with raspberry sorbet Gâteau de fromage maison avec sorbet à la framboise	6,50€
Mango biscuitglace, green tea crumble, lime and tequila froth Biscuit glace à la mangue, crumble au thé vert et mousse citron vert et tequila	7,00€

SWEET WINES AND LIQUEURS

VINS DOUX ET LIQUEURS



Grenache
Grenache

Limoncello
Limoncello

Muscatel
Muscat

Grappa
Grappa

Apple
Pomme

Ratafia
Ratafia

Peach
Pêche