

ENTRANTS

ENTRANTES

Amanida de brots tendres amb pernil d'ànec, daus de foie, mermelada de figues i vinagreta de pinyons

Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, dados de foie, mermelada de higos y vinagreta de piñones

Tàrtar de salmó amb un toc fumat, el seu caviar, poma verda i mostassa

Tartar de salmón con un toque ahumado, su caviar, manzana verde y mostaza

Caneló de carn rostides amb beixamel suau, pamesà i el suc del seu rostit

Canelón de carnes asadas con bechamel suave, parmesano y el jugo de su cocción

PRINCIPALS

PRINCIPALES

Arròs de Pals caldós amb sípia, la seva tinta i gamba vermella de Palamós

Arroz de Pals caldoso con sepia, su tinta y gamba roja de Palamós

Llom de bacallà confitat amb mini samfaina de verdures, crema d'Idiazabal i oli de julivert

Lomo de bacalao confitado con mini samfaina de verduras, crema de Idiazabal y aceite de perejil

Secret de porc Duroc amb cremós de fesolets, ruca i salsa de tòfona

Secreto de cerdo Duroc con cremoso de frijoles, rúcula y salsa de trufa

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

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

POSTRES

POSTRES

Sopa de pinya amb gelat de coco

Sopa de piña con helado de coco

Escuma de iogurt amb estofat de fruits vermells i crumble

Espuma de yogurt con estofado de frutos rojos y crumble

Pastís de pastanaga amb cremós de sucre moré i salsa de caramel

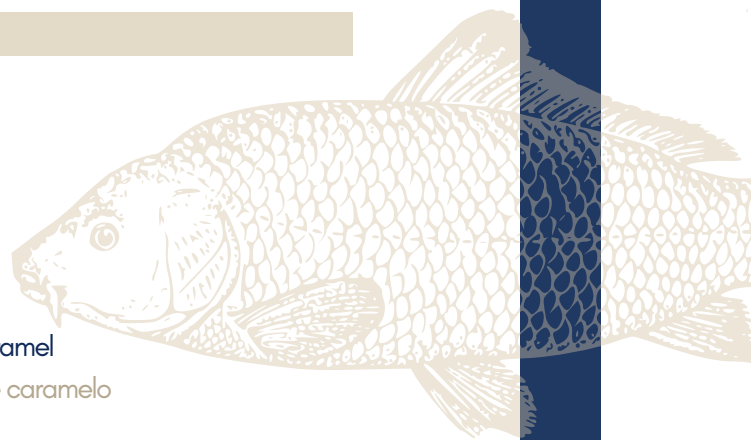
Paste de zanahoria con cremoso de azúcar moreno y salsa de caramelo

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

Aescoger un entrante, plato principal y postre. Bebida no incluida

39.00€

IVA INCLÓS - IVA INCLUIDO



STARTERS

ENTRÉES

Tender vegetable sprouts salad with duck ham, diced foie, fig jam and pine nut vinaigrette

Salade de pousses de légumes avec jambon de canard, dés de foie, confiture de figues et vinaigrette aux pignons de pin

Smoked salmon tartare with its caviar, green apple and mustard

Tartare de saumon avec un touche fumé, son caviar, pomme verte et moutarde

Roasted meat cannelloni with soft béchamel, parmesan cheese and roast juice reduction

Cannelloni à la viande rôtie avec de la béchamel moelleuse, fromage parmesan et réduction de jus de rôti

MAIN COURSES

PRINCIPALS

Mellow rice from Pals with cuttlefish, its ink and red prawns from Palamós

Riz moelleux de Pals à la seiche, son encre et crevettes rouges de Palamós

Codfish confit with ratatouille, Idiazabal cream cheese and parsley oil

Morue confite avec ratatouille, crème de fromage Idiazabal et huile de persil

Grilled Duroc pork with bean puree, arugula and truffle sauce

Duroc porc grillée avec purée de haricots blanc, roquette et sauce aux truffes

"Blonde" cow sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 6€)

Steak d'aloyau de bœuf avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 6€)

DESSERTS

DESSERTS

Pineapple soup with coconut ice cream

Soupe d'ananas avec le glace à la noix de coco

Yogurt foam with stewed berries and crumble

Mousse de yaogurt avec compote de fruits et crumble

Carrot cake with creamy brown sugar and caramel sauce

Gâteau aux carottes au sucre brun à la crème et sauce caramel

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

Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.

Boissons non comprises.

39.00€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS



Menu