

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

Amanida de brots vegetals amb formatge curat d'ovella, confitura de tomàquet, crostons de pa i vinagreta de nous

Ensalada de brotes vegetales con queso de oveja curado, mermelada de tomate, picatostes y vinagreta de nueces

Crema d'escamarlans amb el seu tàrtar i cruixent d'arròs salvatge

Crema de cigalas con su tartar y crujiente de arroz salvaje

Verdures saltejades al wok amb cremós d'albergínia i salsa romesco

Verduras salteadas al wok con cremoso de berenjena y salsa romesco

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

Arròs de Pals negre amb xipirons i alls tendres

Arroz de Pals negro con chipirones y ajos tiernos

Calamar de potera amb puré de patata, coulis de fruits vermells i salsa de la seva tinta

Calamar de potera con puré de patata, coulis de frutos rojos y salsa de su tinta

Magret d'ànec amb peres i reducció de vi negre de l'Empordà

Magret de pato con peras y reducción de vino negro del Empordá

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)*

Mousse de gerds amb gelat de xocolata blanca i fruits vermells

Mousse de frambuesas con helado de chocolate blanco y frutos rojos

Coca farcida d'avellanes, crema i xocolata negra

Coca rellena de avellanas, crema y chocolate negro

Pastís tiramisú fet a casa

Pastel tiramisú casero



**29.00€**

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

MENU

**STARTERS (to choose)**

**ENTRÉES (à choisir)**

Vegetable sprouts salad with cured sheep's cheese, tomato jam, croutons and walnut vinaigrette  
Salade de pousses de légumes au fromage de brebis affiné, confiture de tomates, croûtons et vinaigrette aux noix

Langoustine cream with its tartar and crispy wild rice  
Crème de langoustines avec son tartare et son croustillant de riz sauvage

Sautéed vegetables wok with creamy aubergine and romesco sauce  
Légumes sautés au wok avec crème d'aubergine et sauce romesco

**MAIN COURSES (to choose)**

**PRINCIPALS (à choisir)**

Black rice from Pals with baby squid and garlic  
Riz noir de Pals avec des petits calmars et de l'ail

Squid with potato purée, red fruits coulis and its ink sauce  
Calmar avec purée de pommes de terre, coulis de fruits rouges et sa sauce à l'encre

Duck magret with pears and "Emporda" red wine reduction  
Magret de canard aux poires et réduction de vin rouge de l'"Empordà"

Steak d'ail de bœuf avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés (supl. 6€)  
Blonde cow sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 6€)

**DESSERTS (to choose)**

**DESSERTS (à choisir)**

Raspberry mousse with white chocolate ice cream and red berries  
Mousse de framboises avec glace au chocolat blanc et fruits rouges

Cake filled with hazelnuts, cream and dark chocolate  
Gâteau fourré aux noisettes, à la crème et au chocolat noir

Homemade tiramisu cake  
Gâteau tiramisu fait maison

**29.00€**

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

MENU

