

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

Amanida de brots tendres amb permil 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 carns rostides amb beixamel suau, parmesà i el suc del seu rostit
Canelón de carnes asadas con bechamel suave, parmesano y el jugo de su asado

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

Arròs de Pals caldós amb sèpia, 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 alubias, 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 patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 6€)

POSTRES (a escollir) *POSTRES (a escoger)*

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 yogur con estofado de frutos rojos y crumble

Pastís de pastanaga amb cremós de sucre moré i salsa de caramel
Pastel de zanahoria con cremoso de azúcar moreno y salsa de caramelo

34.00€

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES
ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

NEW



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Baby greens salad with duck ham, diced foie gras, fig jam and pine nut vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec jambon de canard, dés de foie gras, confiture de figues et vinaigrette aux pignons

Salmon tartare with a smoky touch, its caviar, green apple and mustard

Tartare de saumon avec une touche fumée, son caviar, pomme verte et moutarde

Roast meat cannelloni with light béchamel, Parmesan and its roasting juice

Cannelloni de viandes rôties avec béchamel légère, parmesan et jus de rôti

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

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

Riz de Pals en bouillon avec seiche, son encre et crevette rouge de Palamós

Confit cod loin with mini vegetable ratatouille, Idiazabal cream and parsley oil

Dos de cabillaud confit avec mini ratatouille de légumes, crème d'Idiazabal et huile de persil

Duroc pork "secret" with creamy beans, arugula and truffle sauce

Porc duroc "secret" avec crémeux de haricots, roquette et sauce à la truffe

"Galician Blonde" beef sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 6€)

Steak d'aloyau de vache "blonde" Galicienne avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés (supl. 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Pineapple soup with coconut ice cream

Soupe d'ananas avec glace à la noix de coco

Yogurt foam with stewed red berries and crumble

Écume de yaourt avec compotée de fruits rouges et crumble

Carrot cake with brown sugar cream and caramel sauce

Gâteau à la carotte avec crémeux de sucre roux et sauce caramel

34.00€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

