

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 curado de oveja, confitura de tomate, picatostes y vinagreta de nueces

Crema de ceba amb ou escalfat i el seu cruixent

Crema de cebolla con huevo escalfado y su crujiente

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 pebrot vermell i salsa de la seva tinta

Calamar de potera con puré de patata, coulis de pimiento rojo 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 tinto del Empordà

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 fruits vermells i ganache de xocolata blanca

Mousse de frutos rojos y ganache de chocolate blanco

Coca farcida d'avellanes, crema i xocolata negra

Coca rellena de avellanas, crema y chocolate negro

Xuixo farcit de crema a la brasa, banyat amb ratafia i gelat d'avellanes

Xuixo relleno de crema a la brasa, bañado con ratafia y helado de avellanas

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



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Mixed sprout salad with aged sheep cheese, tomato jam, croutons and walnut vinaigrette
Salade de jeunes pousses avec fromage de brebis affiné, confiture de tomate, croûtons et vinaigrette aux noix

Onion cream with poached egg and crispy topping
Crème d'oignon avec œuf poché et son croustillant

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

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Black Pals rice with baby squid and spring garlic
Riz noir de Pals aux chipirons et ail nouveau

Line-caught squid with mashed potatoes, red pepper coulis and its ink sauce
Calmar de ligne avec purée de pommes de terre, coulis de poivron rouge et sauce à son encre

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

"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)

Red berry mousse with white chocolate ganache
Mousse de fruits rouges et ganache au chocolat blanc

Sweet flatbread filled with hazelnuts, custard and dark chocolate
Coca sucrée farcie aux noisettes, crème et chocolat noir

Cream-filled xuixo finished on the grill, with ratafia and hazelnut ice cream
Xuixo fourré à la crème, caramélisé à la braise, avec ratafia et glace à la noisette

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

WEEKEND

