

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de brots vegetals amb formatge de cabra caramel·litzat, poma àcida i vinagreta de nous
Ensalada de brotes vegetales con queso de cabra caramelizado, manzana ácida y vinagreta de nueces

Crema de carbassó amb tàrtar de gambes i oli de pinyons
Crema de calabacín con tartar de gambas y aceite de piñones

Terrina de foie amb compota de poma, mermelada de figues i neu de parmesà
Tarrina de foie con compota de manzana, mermelada de higos y nieve de parmesano

PRINCIPALS PRINCIPALES

Filet de daurada amb verdures de temporada i oli d'avellanes
Filete de dorada con verduras de temporada y aceite de avellanas

Llata de vedella a baixa temperatura amb puré de patates, ceba cruixent i reducció de ratafia
Llata de ternera a baja temperatura con puré de patatas, cebolla crujiente y reducción de ratafia

Mar i muntanya de sèpia amb albòndigues i gambes vermelles de Palamós
Mar y montaña de sepia con albóndigas y gambas rojas de Palamós

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 POSTRES

Pastís de Sant Marc amb gelat de xocolata
Pastel de San Marcos con helado de chocolate

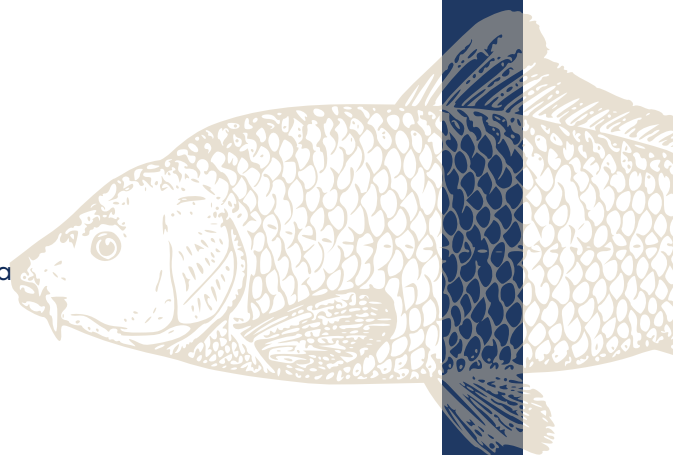
Textures de poma
Texturas de manzana

Crema de fruita de la passió amb fruits vermells i sorbet de mandarina
Crema de fruta de la pasión con frutos rojos y sorbete de mandarina

A escollir un entrant, plat principal i postre. Beguda no inclosa.
A escoger un entrante, plato principal y postre. Bebida no incluida.

29.00€
IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

MENU



STARTERS ENTRÉES

Salad of mixed greens with caramelized goat cheese, green apple, and walnut vinaigrette
Salade de jeunes pousses avec fromage de chèvre caramélisé, pomme acide et vinaigrette aux noix

Zucchini cream soup with prawn tartare and pine nut oil
Crème de courgette avec tartare de crevettes et huile de pignons

Foie terrine with apple compote, fig jam, and parmesan snow
Terrine de foie avec compote de pomme, confiture de figues et neige de parmesan

MAIN COURSES PRINCIPALS

Filet of sea bream with seasonal vegetables and hazelnut oil
Filet de dorade avec légumes de saison et huile de noisette

Beef shank cooked sous-vide with potato purée, crispy onion, and ratafia reduction
Jarret de bœuf cuit sous-vide avec purée de pommes de terre, oignons croustillants et réduction de ratafia

Surf and turf of cuttlefish with meatballs and red prawns from Palamós
Mer et montagne de seiche avec boulettes de viande et gambas rouges de Palamós

“Blonde” beef steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 6€)
Steak d'ailoyau de vache “blonde” avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 6€)

DESSERTS DESSERTS

San Marcos cake with chocolate ice cream
Gâteau de Saint Marc avec glace au chocolat

Apple textures
Textures de pomme

Passion fruit cream with red berries and mandarin sorbet
Crème de fruit de la passion avec fruits rouges et sorbet à la mandarine

Choose a starter, main course and dessert. Drinks not included
Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.
Boissons non comprises.

29.00€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

