

ENTRANTS (a escollir) ENTRANTES (a escoger)

Amanida d'enciams variats amb formatge de cabra caramel·litzat, poma àcida i vinagreta de fruits secs
Ensalada de lechugas variadas con queso de cabra caramelizado, manzana ácida y vinagreta de frutos secos

Crema de carbassa amb daus de foie i oli de pipes
Crema de calabaza con dados de foie y aceite de pipas

Caneló de rostit amb crema suau de ceps i encenalls de formatge parmesà
Canelón de asado con crema suave de boletus y virutas de queso parmesano

PRINCIPALS (a escollir) PRINCIPALES (a escoger)

Arròs caldós de gambes de Palamós, calamar de potera i la seva tinta
Arroz caldoso de gambas de Palamós, calamar de potera y su tinta

Ventresca de tonyina amb juliana de verdures saltejades i oli de sèsam
Ventresca de atún con juliana de verduras salteadas y aceite de sésamo

Pluma de porc duroc a la brasa amb puré de pastanaga i reducció de ratafia
Pluma de cerdo duroc a la brasa con puré de zanahoria y reducción de ratafia

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€)

Entrecot amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 4€)
Entrecot con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

POSTRES (a escollir) POSTRES(a escoger)

Mosaic de fruites de temporada
Mosaico de frutas de temporada

Vaset de mousse de fruits vermells i mascarpone amb crumble de festucs
Vasito de mousse de frutos rojos y mascarpone con crumble de pistachos

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla i nous garrapinyades
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y nueces garrapiñadas

30.50€

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)

Assorted lettuce salad with caramelised goat's cheese, sour apple and dried fruit vinaigrette
Salade de laitues assorties avec vinaigrette au fromage de chèvre caramélisé, aux pommes acides et aux fruits secs

Pumpkin cream with foie gras cubes and sunflower seed oil
Velouté de potiron avec dés de foie gras et huile de graines de tournesol

Roast cannelloni with soft boletus cream and parmesan cheese shavings
Cannelloni rôti avec crème douce de cèpes et copeaux de parmesan

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

Brothy rice with Palamós prawns, line-caught squid and its ink
Riz crémeux aux gambas de Palamós, calamar pêché à la ligne et son encre

una belly fillet with julienne sautéed vegetables and sesame oil
Filet de thon avec julienne de légumes sautés et huile de sésame

Grilled Duroc pork feather steak with carrot purée and ratafia reduction with carrot purée and ratafia reduction
Bajoue moelleux de vache "blonde" Galicienne avec velouté de carottes, sauce ratafia et croustillant de pâtes wantom

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

Entrecote with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 4€)
Entrecôte avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 4€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Mosaic of seasonal fruits
Mosaïque de fruits de saison

Red fruits mousse and mascarpone with pistachio crumble
Mousse de fruits rouges et mascarpone avec crumble de pistaches

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream and caramelised walnuts
Brownie au chocolat et aux noix avec glace à la vanille et noix caramélisées

30.50€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

