

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

Amanida de brots tendres amb pemil 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.

Sopa de tomàquet i síndria amb formatge feta, anxoves de Cadaqués i oli d'olives negres de Kalamata
Sopa de tomate y sandía con queso feta, anchoas de Cadaqués y aceite de olivas negras de Kalamata

Musclos a la planxa amb pebre i oli de cítrics
Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de cítricos

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

Platillo de mandonguilles de porc duroc amb sípia, pèsols i gamba vermella de Palamós
Platillo de albóndigas de cerdo duroc con sepia, guisantes y gamba roja de Palamós

Dorada a la brasa amb quinoa, verdures i oli de pemil ibèric
Dorada a la brasa con quinoa, verduras y aceite de jamón ibérico

Entrecot de vaca rossa a la brasa amb verdures rostides i mantega d'herbes
Entrecot de vaca rubia a la brasa con verduras asadas y mantequilla de hierbas

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 maduixes amb gelat de coco i teula de mel
Sopa de fresas con helado de coco y teja de miel

Escuma de iogurt amb mango a daus i coulis de mango
Espuma de yogur con mango a dados y coulis de mango

Pastís de pastanaga amb cremós de sucre morè
Pastel de zanahoria con cremoso de azúcar moreno

39.00€

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)

Tender sprouts salad with duck ham, cubed foie-gras, fig jam and pine nuts vinaigrette.

Salade de pousses tendres avec du jambon de canard, des dés de foie, de la confiture de figues et de la vinaigrette aux pignons

Tomato and watermelon soup with feta cheese, Cadaqués anchovies and Kalamata black olive oil

Soupe de tomate et pastèque avec du fromage feta, des anchois de Cadaqués et de l'huile d'olives noires de Kalamata

Grilled mussels with pepper and citrus oil

Moules grillées au poivre et à l'huile d'agrumes

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Duroc pork meatballs with cuttlefish, peas and Palamós red prawns

Boulettes de porc Duroc avec des seiches, des petits pois et des crevettes rouges de Palamós

Grilled gilt-head bream with quinoa, vegetables and iberian ham oil

Dorade grillée avec de la quinoa, des légumes et du huile au jambon ibérique

"Galician Blonde" beef Entrecote with roasted vegetables and herb butter

Entrecôte de bœuf grillée avec des légumes rôtis et du beurre aux herbes

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

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

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Strawberry soup with coconut ice-cream and honey tiles

Soupe de fraises avec glace à la noix de coco et tuiles de miel

Yoghurt mousse with diced mango and mango coulis

Mousse de yaourt avec dés de mangue et coulis de mangue

Carrot cake with brown sugar cream

Gâteau aux carottes avec de la sauce crémeuse au sucre roux

39.00€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

