EL CÀNTIR
restaurant

MENU

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

Amanida de brots vegetals amb meló, alvocat, formatge feta, tomàquet cirera i vinagreta d'olives negres de kalamata
Ensalada de brotes vegetales con melón, aguacate, queso feta, tomate cherry y vinagreta de aceitunas negras de Kalamata

Crema de carxofes amb diferents textures
Crema de alcachofas con diferentes texturas

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 de Palamós
Platillo de albóndigas de cerdo Duroc con sepia, guisantes y gamba de Palamós

Filet d'orada amb juliana de verdures saltades i oli d'avellanes
Filete de dorada con juliana de verduras salteadas y aceite de avellanas

Entrecot de vaca rossa a la brasa amb parmentier de patata a la mostassa i mantega d'herbes
Entrecot de vaca rubia a la brasa con parmentier de patata a la mostaza 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 iogurt i poma àcida
Sopa de fresas con helado de yogur y manzana ácida

Crema de fruita de la passió amb el seu sorbet i cruixent d'ametlla
Crema de fruta de la pasión con su sorbete y crujiente de almendra

Brownie de xocolata negra i nous amb gelat de vainilla i coulis de xocolata blanca
Brownie de chocolate negro y nueces con helado de vainilla y coulis de chocolate blanco



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

EL CÀNTIR
restaurant

MENU

STARTERS (to choose) *ENTRÉES (à choisir)*

Baby greens salad with melon, avocado, feta cheese, cherry tomatoes and Kalamata black olive vinaigrette
Salade de jeunes pousses avec melon, avocat, feta, tomates cerises et vinaigrette aux olives noires de Kalamata

Artichoke cream with different textures
Crème d'artichauts aux différentes textures

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)*

Traditional Duroc pork meatballs with cuttlefish, peas and Palamós prawns
Plat traditionnel de boulettes de porc Duroc avec seiche, petits pois et crevette de Palamós

Sea bream fillet with sautéed julienned vegetables and nuts oil
Filet de daurade avec julienne de légumes sautés et huile de noisettes

Grilled blonde beef entrecôte with mustard potato parmentier and herbs butter
Entrecôte de boeuf blonde grillée avec parmentier de pommes de terre à la moutarde et beurre aux herbes

"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 sautées (supl. 6€)

DESSERTS (to choose) *DESSERTS (à choisir)*

Strawberry soup with yogurt ice cream and sour apple
Soupe de fraises avec glace au yaourt et pomme aigre

Passion fruit cream with its sorbet and almond crisp
Crème de fruit de la passion avec son sorbet et croquant d'amande

Dark chocolate and nuts brownie with vanilla ice cream and white chocolate coulis
Brownie au chocolat noir et noix avec glace à la vanille et coulis de chocolat blanc



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