

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

Amanida amb tomàquets xerry, poma Royal Gala, formatge brie i vinagreta de mel, mostassa i vinagre balsàmic

Ensalada con tomates cherry, manzana Royal Gala, queso brie y vinagreta de miel, mostaza y vinagre balsámico

Coca de recapte amb albergínia i ceba escalivada, anxoves de l'Escala i oli d'avellanes

Coca de recapte con berenjena y cebolla asada, anchoas de L'Escala y aceite de avellanas

Pappardelle amb cua de llagostins, bolets, salsa americana i ceba cruixent

Pappardelle con colas de langostinos, setas, salsa americana y cebolla crujiente

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

Arròs de Pals amb verdures i bacallà

Arroz de Pals con verduras y bacalao

Llobarro a la brasa amb oli d'alls sobre un lit de patata panadera

Lubina a la brasa con aceite de ajo sobre una base de patata panadera

Terrina de xai amb cuscús de verdures, orellanes i el suc de la seva coccio

Terrina de cordero con cuscús de verduras, orejones y su jugo de cocción

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 xocolata blanca i iogurt amb gelat de pistatxo

Sopa de chocolate blanco y yogur con helado de pistacho

Crema catalana amb sucre cremat

Crema catalana con azúcar quemado

Pastís de formatge amb sorbet de mango i el seu coulis

Tarta de queso con sorbete de mango y su coulis

**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)**

Salad with cherry tomatoes, Royal Gala apple, brie cheese and honey, mustard and balsamic vinaigrette

Salade avec tomates cerises, pomme Royal Gala, fromage brie et vinaigrette au miel, moutarde et vinaigre balsamique

Traditional coca flatbread with roasted aubergine and onion, anchovies from L'Escala and hazelnut oil

Coca catalane avec aubergine et oignon grillés, anchois de L'Escala et huile de noisette

Pappardelle with prawn tails, mushrooms, American sauce and crispy onion

Pappardelle avec queues de crevettes, champignons, sauce américaine et oignon croustillant

**MAIN COURSES (to choose)**

**PLATS PRINCIPAUX (à choisir)**

Pals rice with vegetables and cod

Riz de Pals aux légumes et morue

Grilled sea bass with garlic oil on a bed of sliced potatoes

Suprême de bar avec son jus, pommes de terre et une touche d'anis

Lamb terrine with vegetable couscous, dried apricots and its cooking jus

Terrine d'agneau avec couscous de légumes, abricots secs et jus de cuisson

"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)**

White chocolate and yogurt soup with pistachio ice cream

Soupe de chocolat blanc et yaourt avec glace à la pistache

Catalan cream with caramelized sugar

Crème catalane brûlée

Cheesecake with mango sorbet and its coulis

Gâteau au fromage avec sorbet à la mangue et son coulis

**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

