

ENTRANTS (a escollir)

ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots tendres amb permil d'anec, 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 aceitunas 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 permil 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 d'ametlles
Sopa de fresas con helado de coco y teja de almendras
Escuma de iogurt amb daus i coulis de mango
Espuma de yogur con dados y coulis de mango
Pastís de pastanaga amb cremós de sucre morè
Pastel de zanahoria con cremoso de azúcar moreno

41 €

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)

Baby leaf salad with duck ham, foie gras cubes, fig jam and pine nut vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec jambon de canard, dés de foie gras, confiture de figues et vinaigrette aux pignons de pin

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

Soupe de tomate et de pastèque au fromage feta, anchois de Cadaqués et 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)

Traditional Duroc pork meatballs with cuttlefish, peas and Palamós red prawns

Plat traditionnel de boulettes de porc Duroc avec seiche, petits pois et crevette rouge de Palamós

Grilled sea bream with quinoa, vegetables and Iberian ham oil

Dorade grillée avec quinoa, légumes et huile de jambon ibérique

Grilled blonde beef entrecôte with roasted vegetables and herb butter

Entrecôte de bœuf blond grillée, légumes rôtis 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 coconut ice cream and almond tuile

Soupe de fraises avec glace à la noix de coco et tuile aux amandes

Yogurt foam with mango cubes and mango coulis

Mousse légère au yaourt avec dés de mangue et coulis de mangue

Carrot cake with brown sugar crémeux

Gâteau aux carottes avec crémeux au sucre roux

41 €

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

