

ENTRANTS (a escollir)

ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots tendres amb pera, formatge Gorgonzola, pols de festucs i vinagreta de mel
Ensalada de brotes tiernos con pera, queso Gorgonzola, polvo de pistachos y vinagreta de miel

Ajoblanco amb sardina fumada amb oli de pipes i crostons de pa
Ajoblanco con sardina ahumada, aceite de pipas y picatostes

Tàrtar de tonyina, ceba tendra, mostassa amb mango, sèsam i ruca
Tartar de atún, cebolleta, mostaza con mango, sésamo y rúcula

PRINCIPALS (a escollir)

PRINCIPALES (a escoger)

Arròs de Pals sec amb gambetes i sèpia
Arroz de Pals seco con gambitas y sepia.

Filet de rap a la planxa amb cremós de pèsols, espàrrecs verds i oli d'ametlla
Filete de rape a la plancha con cremoso de guisantes, espárragos verdes y aceite de almendra

Pluma de porc Duroc a la brasa lacada amb salsa teriyaki i guisat de blat amb bolets
Pluma de cerdo Duroc a la brasa lacada con salsa teriyaki y guiso de trigo con setas

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 amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 4€)

POSTRES (a escollir)

POSTRES (a escoger)

Carpaccio de pinya amb el seu gelat i almívar de menta
Carpaccio de piña con su helado y almíbar de menta

Flam d'avellanes amb nata i caramel de mantega salada
Flan de avellanas con nata y caramelo de mantequilla salada

Pastís Sant Marc amb gelat de caramel salat
Pastel San Marcos con helado de caramelo salado



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)

Mixed salad with pear, Gorgonzola cheese, pistachio powder and honey vinaigrette
Salade de jeunes pousses avec poire, fromage Gorgonzola, poudre de pistaches et vinaigrette au miel

Ajoblanco with smoked sardine, pumpkin seed oil and croutons
Ajoblanco avec sardine fumée, huile de graines de courge et croûtons

Tuna tartare with spring onion, mango mustard, sesame and rocket
Tartare de thon avec oignon nouveau, moutarde à la mangue, sésame et roquette

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Dry Pals-style rice with small prawns and cuttlefish
Riz sec de Pals aux petites crevettes et à la seiche

Grilled monkfish fillet with creamy peas, green asparagus and almond oil
Filet de lotte grillé avec crémeux de petits pois, asperges vertes et huile d'amande

Grilled Duroc pork pluma glazed with teriyaki sauce and stewed wheat with mushrooms
Pluma de porc Duroc grillée, laquée à la sauce teriyaki, avec blé mijoté aux champignons

"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€)

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

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Pineapple carpaccio with pineapple ice cream and mint syrup
Carpaccio d'ananas avec glace à l'ananas et sirop de menthe

Hazelnut flan with whipped cream and salted butter caramel
Flan aux noisettes avec chantilly et caramel au beurre salé

San Marcos cake with salted caramel ice cream
Gâteau San Marcos avec glace au caramel salé

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

