

ENTRANTS (a escollir) ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots tendres amb pernil 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

Tàrtar de salmó amb un toc fumat, el seu caviar, poma verda i mostassa
Tartar de salmón con un toque ahumado, su caviar, manzana verde y mostaza

Caneló de carns rostides amb beixamel suau, parmesà i el suc del seu rostit
Canelón de carnes asadas con bechamel suave, parmesano y el jugo de su asado

PRINCIPALS (a escollir) PRINCIPALES (a escoger)

Arròs de Pals caldós amb sèpia, la seva tinta i gamba vermella de Palamós
Arroz de Pals caldoso con sepia, su tinta y gamba roja de Palamós

Llom de bacallà confitat amb mini samfaina de verdures, crema d'Idiazabal i oli de julivert
Lomo de bacalao confitado con mini samfaina de verduras, crema de Idiazabal y aceite de perejil

Secret de porc Duroc amb cremós de fesolets, ruca i salsa de tòfona
Secreto de cerdo Duroc con cremoso de alubias, rúcula y salsa de trufa

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 con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

POSTRES (a escollir) POSTRES(a escoger)

Sopa de pinya amb gelat de coco
Sopa de piña con helado de coco

Escuma de iogurt amb estofat de fruits vermells i crumble
Espuma de yogur con estofado de frutos rojos y crumble

Pastís de pastanaga amb cremós de sucre morè i salsa de caramel
Pastel de zanahoria con cremoso de azúcar moreno y salsa de caramelo

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)

Young 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

Smoked salmon tartare with its caviar, green apple and mustard

Tartare de saumon fumé avec son caviar, pomme verte et moutarde

Roasted meat cannelloni with smooth béchamel, Parmesan and its roasting jus

Cannelloni de viandes rôties avec béchamel onctueuse, parmesan et jus de cuisson

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

Pals-style soupy rice with cuttlefish, its ink and red prawns from Palamós

Riz caldoso de Pals à la seiche, son encre et crevettes rouges de Palamós

Confit cod loin with mini vegetable samfaina, Idiazabal cream and parsley oil

Longe de cabillaud confite avec mini samfaina de légumes, crème d'Idiazabal et huile de persil

Duroc pork secreto with creamy white beans, rocket and truffle sauce

Secret de porc Duroc avec crémeux de haricots blancs, roquette et sauce à la truffe

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

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

Entrecote with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 4€)

Entrecôte avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 4€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Pineapple soup with coconut ice cream

Soupe d'ananas avec glace à la noix de coco

Yoghurt foam with stewed red berries and crumble

Mousse de yaourt avec fruits rouges compotés et crumble

Carrot cake with brown sugar cream and caramel sauce

Gâteau aux carottes avec crémeux au sucre roux et sauce caramel

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

