

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

Torrada d'humus amb crema agredolça i salmó fumat | 7 €

Brioix de tartar de tonyina amb maionesa de miso blanc | 8 €

Gambas de Palamós a la brasa | 22 €

Croquetes del dia | 2.5 € / unitat

Entrants

Salmorejo de maduixots amb vieires i oli d'alfàbrega

All blanc de yuzu amb tonyina rostida i ous de salmó

Amanida de cabdells amb burrata, vinagreta de mel i fruits secs

Albergínia saltejada amb *pak choi* i miso

Ous trencats amb patata i gambes "al ajillo"

Carpaccio de corbina amb chalaca, aguachiles, llet de coco i alvocat

Mezzo paccheri amb salsa de ceps

Plats principals

Fideuà mar i muntanya amb ceps i pollastre

Bacallà al forn amb salsa de piquillos i pernil ibèric

Galta de vedella estofada amb ceps

Salmó a la brasa amb salsa *hoisin* i carbassa rostida

Dorada a la planxa amb tomàquet cherry saltejat amb ceba tendra i oliva de Kalamata

Cruixent de xai d'Aranda rostit amb pasta filo i salsa Oporto

Pollastre de pagès estofat amb guisat de sípia

Entrecot de vedella amb salsa bearnesa

Postres

Recuit de drap amb mel i nous

Brownie de xocolata amb crema de festucs

Amanida de fruita

Lemon pie

Crema catalana

35 €

Begudes no incloses



MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

Tostada de hummus con encurtidos, crema agria y salmón ahumado | 7 €

Brioche de tartar de atún con mayonesa de miso blanco | 8 €

Gambas de Palamós a la brasa | 22 €

Croquetas del día | 2.5 € / *unidad*

Entrantes

Salmorejo de fresones con vieiras y aceite de albahaca

Ajo blanco de yuzu con atún soasado y huevas de salmón

Ensalada de cogollos con burrata, vinagreta de miel y frutos secos

Berenjena salteada con *pak choi* y miso

Huevos rotos con patata y gamba al ajillo con jamón ibérico

Carpaccio de corvina con chalaca, aguachiles, leche de coco y aguacate

Mezzo paccheri con salsa de setas

Platos principales

Fideuá mar y montaña con setas y pollo

Bacalao al horno con salsa de piquillos y jamón ibérico

Carrillera de ternera estofada con setas

Salmón a la brasa con salsa *hoisin* y calabaza asada

Dorada a la plancha con tomate cherry salteado, cebolleta y aceituna de Kalamata

Crujiente de lechazo de Aranda asado con pasta filo y salsa Oporto

Pollo campero estofado con guiso de sepia

Entrecot de ternera con salsa bearnesa

Postres

Requesón con miel y nueces

Brownie de chocolate con crema de pistachos

Ensalada de fruta

Lemon pie

Crema catalana

35 €

Bebidas no incluidas

IVA incluido



MENU DE SAISON

Apéritifs

- Toast à l'houmous avec cornichons, crème aigre et saumon fumé | 7€
- Brioche de tartare de thon avec mayonnaise de *miso* blanc | 8 €
- Crevettes de Palamós grillées | 22 €
- Croquettes du jour | 2.5 € / unité

Entrées

- Salmorejo* de fraises avec pétoncles et huile de basilic
- Ail blanc au yuzu avec thon sauté et œufs de saumon
- Salade de laitue, vinaigrette au miel et salade de noix
- Aubergine sautée au *pak choi* et au *miso*
- Œufs cocotte avec pommes de terre et à l'ail crevettes avec jambon ibérique
- Carpaccio de courbine à la chalaca, aguachiles, lait de coco et avocat
- Mezzo paccheri avec sauce aux champignons

Plats principaux

- Fideua de la mer et de la montagne aux champignons et au poulet
- Cabillaud au four avec sauce aux poivrons du piquillo et jambon ibérique
- Joue de bœuf braisée aux champignons sauvages
- Saumon grillé à la sauce *hoistin* et au courge rôti
- Daurade grillé avec tomates cerises sautées aux oignons et olives Kalamata
- Agneau de lait rôti croustillant d'Aranda avec pâte filo et sauce Oporto
- Poulet de basse-cour braisé avec ragoût de seiche
- Entrecôte de veau à la sauce béarnaise

Desserts

- “Requesón” au miel et aux noix
- Brownie au chocolat avec crème de pistache
- Salade de fruits
- Lemon pie
- Crème catalane

35 €

Boissons non comprises

TVA incluse



SEASONAL MENU

Appetizers

Hummus toast with pickles, sour cream and smoked salmon | 7€

Tuna tartar brioche with white *miso* mayo | 8 €

Grilled Palamós prawns | 22 €

Croquettes | 2.5 € / *unit*

Starters

Strawberry *salmorejo* with scallops and basil oil

Yuzu white garlic with sautéed tuna and salmon roe

Gem lettuce salad with burrata, honey vinaigrette and nuts

Stir-fried eggplant with *pak choi* and *miso*

Scrambled eggs with potato and garlic shrimp with iberian ham

Carpaccio of courbine with shallots, avocado, coconut milk and avocado

Mezzo paccheri with mushrooms sauce

Main dishes

Sea and mountain fideua with mushrooms and chicken

Baked cod with *piquillo* peppers sauce and iberian ham

Braised veal cheeks with mushrooms

Grilled salmon with *hoisin* sauce and roasted pumpkin

Grilled gilt-head breau with cherry tomato sautéed with spring onion and Kalamata olives

Crispy roasted suckling lamb from Aranda with filo pastry and Oporto sauce

Braised free-range chicken with cuttlefish stew

Veal entrecote with *béannaise* sauce

Desserts

“Requesón” with honey and nuts

Chocolate brownie with pistachio cream

Fruit salad

Lemon pie

Catalan cream

35 €

Drinks not included

TVA included

