

ENTRANTS

Gazpatxo tradicional amb pa de pessic de tomàquet i anxoves de l'Escala	12€
Caneló d'ànec amb salsa de boletus i foie	16€
Escamarlanets saltejats amb Merlot de l'Empordà	18€
Zamburinyes a la brasa (8 unitats)	20€
Carpaccio de vieires amb oli de vainilla	24€

PEIXOS

Llobarro salvatge amb verduretes saltejades i oli de gamba	25€
Turbot amb refregit d'all i bitxo picant	25€
Ventresca de tonyina toro Balfego a la brasa	32€
Gamba de Palamós a la planxa	40€

CARNS

Pluma ibèrica a la brasa amb salsa Teriyaki	22€
Garrinet cruixent amb poma àcida i orellanes	24€
Filet de vedella de Girona a la brasa amb escalopa de foie	30€

POSTRES

Mousse de xocolata i praliné amb base cruixent de cacau i nous pacanes	8€
Granissat de mojito, almívar de cítrics i « petacetes »	8€
Panacotta de vainilla i romaní, <i>sablé bretó</i> i sorbet d'albaricoc	8€
Sopa de maduixes amb gerds i roses, crema muntada de vainilla i gelat de lichi	8€

ENTRANTES

Gazpacho tradicional con micro cake de tomate y anchoas de la Escala	12€
Canelón de pato con salsa de boletus y foie	16€
Cigalitas grillo salteadas con Merlot de l'Empordà	18€
Zamburiñas la brasa (8 unidades)	20€
Carpaccio de vieiras con aceite de vainilla	24€

PESCADOS

Lubina salvaje con verduritas salteadas y aceite de gamba	25€
Rodaballo con refrito de ajo y guindilla	25€
Ventresca de atún toro Balfegó a la brasa	32€
Gamba de Palamós a la plancha	40€

CARNES

Pluma ibérica a la brasa con salsa Teriyaki	22€
Cochinillo crujiente con manzana ácida y orejones	24€
Solomillo de ternera de Girona a la brasa con escalopa de foie	30€

POSTRES

Mousse de chocolate y praliné con base crujiente de cacao y nueces de pecan	8€
Granizado de mojito, almíbar de cítricos y « petacetas »	8€
Panacotta de vainilla y Romero, sable breton y sorbete de albaricoque	8€
Sopa de fresas, con dados de frambuesa y roses, crema montada de vainilla y helado de lichi	8€

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

ENTRÉE

Gazpacho traditionnel avec micro cake de tomate en anchois de l'Escala	12€
Canelonni de canard à la sauce de champignons et foie	16€
Petites langoustines sautées avec Merlot de l'Empordà	18€
Pétoncles grillés (8 unités)	20€
Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'huile de vanille	24€

POISSONS

Loup de mer sauvage avec légumes sautées et huile de crevette	25€
Turbot à l'ail et piment	25€
Ventre de thon toro Balfegó grillé	32€
Crevette de Palamós grillé	40€

VIANDES

Plume de porc ibérique à la sauce Teriyaki	22€
Petit cochon croustillante avec pomme acide et oreillardes	24€
Filet de veau braisé accompagné d'une escalope de foie grillé	30€

DESSERTS

Mousse de chocolat et praliné avec cacao et noix croustillantes	8€
Granité au Mojito, sirop des agrumes et "petacetas"	8€
Panacotta au vanille, sable bretó et sorbet abricot	8€
Soupe de fraises avec framboises et roses, crème à la vanille et glace au lichi	8€

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

STARTER

Traditional Gazpacho with tomato micro cake and anchovies	12€
Duck <i>cannelloni</i> with boletus and foie-gras sauce	16€
Little langoustines sauteed with Empordà Merlot wine	18€
Grilled scallops (8 pieces)	20€
Scallop carpaccio with vanilla oil	24€

FISH

Wild sea bass with sauteed vegetables and prawn oil	25€
Turbot with garlic and chili	25€
Grilled Balfegó Toro tuna	32€
Grilled Palamós prawns	40€

MEAT

Grilled pork loin with Teriyaki sauce	22€
Crispy piglet with acid apple and dried peach	24€
Beef sirloin steak with foie <i>grillé</i>	30€

DESSERT

Chocolate and praline mousse with crunchy cocoa and walnuts	8€
Mojito slush with citric syrup and « petacetas »	8€
Vanilla and Rosemary panacotta with sable breton and apricot sorbet	8€
Strawberry soup with raspberry and roses, vanilla cream and lichi ice cream	8€