

ENTRANTS

Tomàquet de temporada amb ceba de Figueres al cop de puny, olives de Kalamata i oli d'alfàbrega	12€
Gaspaxo tradicional amb crostons de pa i encenalls de pernil ibèric	14€
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala	22€
Pernil ibèric amb pa de coca cruixent	28€
Carpaccio de gamba de Palamós amb un toc cítric i mantega del seu coral	40€
Croquetes casolanes de gamba de Palamós i rap	14€
Meló amb pernil ibèric	28€
Amanida de fulla de roure amb síndria, tomàquet, anxoves i olives de Kalamata	18€
Calamars de potera a l'andalusa amb maionesa de cítrics	15€

ENTRANTS FETS A LA BRASA

Albergínia cremosa amb burrata fresca i pinyons	14€
Musclos de Bouchot	16€
Calamar de potera amb all i julivert	16€
Gambes de Palamós (1/2 ració o ració)	35€ / 60€
Graellada de verdures amb romesco	12€

PLATS PRINCIPALS

A la brasa!

Peix del dia	S/M
Rapet de costa amb all i julivert	45€
Llobregant blau (600-700g) amb patates fregides casolanes, ous fregits amb all i bitxo picant	80€
Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie i reducció de Ratafia	36€
Txuletó d'1kg amb maduració de 30 dies	90€
Ploma ibèrica amb textures de poma àcida	28€
Espatlla de xai a baixa temperatura i acabada a la brasa	35€

POSTRES CASOLANES

Gelat de torró amb licor de Ratafia i ametlles torrades	10€
Pinya caramel·litzada a la brasa amb gelat de coco i xocolata amb fruita de la passió	10€
Cookie de xocolata negra amb pipetes, fruits vermells i un toc de menta i cítric	10€
Pastís casolà de Santiago amb gelat de mandarina i gelatina d'Amaretto	10€
Xuixo a la brasa farcit de crema d'avellana i gelat de iogurt	10€
Postres clàssic de músic amb el seu xarrup de Moscatell	10€



ELS NOSTRES ARROSSOS

Fets amb arròs de Pals

Paella de peix i marisc (*)	25€
Paella de verdures	20€
Arròs caldós de llobregant blau (*)	42€
Arròs del Senyoret (*)	27€
Fideuà amb llagostins i calamar (*)	25€

(*) mínim 2 persones – preu per persona

GUARNICIONS PER ACOMPANYAR

Tomàquet amb oli i sal	5€
Amanida de fulla de roure i ceba de Figueres	6€
Patates fregides casolanes	5€
Patata al caliu	6€
Panotxa de blat de moro	5€

MENÚ DE L'ARRÒS

(mínim 2 persones)

Entrants a compartir

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala

Tomàquet de temporada amb ceba de Figueres al cop de puny, olives de Kalamata i alfàbrega fresca

Croquetes casolanes de gamba de Palamós i rap

Calamars de potera a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Plat principal (a escollir)

Paella de peix i marisc

o

Arròs caldós de llobregant blau +20€ per persona

Postres (a escollir)

Gelat de torró amb licor de Ratafia i ametlles torrades

o

Pinya caramel·litzada a la brasa amb gelat de coco i xocolata amb fruita de la passió

Preu: 60€ per persona

Begudes no incloses



ENTRANTES

Tomate de temporada con cebolla de Figueres al “cop de puny”, aceitunas de Kalamata y aceite de albahaca	12€
Gazpacho tradicional con picatostes y virutas de jamón ibérico	14€
Pan de coca con tomate y anchoas de l’Escala	22€
Jamón Ibérico con pan de coca crujiente	28€
Carpaccio de gamba de Palamós con un toque cítrico y mantequilla de su coral	40€
Croquetas caseras de gambas de Palamós y rape	14€
Melón con jamón Ibérico	28€
Ensalada de hoja de roble con sandía, tomate, anchoas y aceitunas de Kalamata	18€
Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de cítricos	15€

ENTRANTES HECHOS A LA BRASA

Berenjena cremosa con burrata fresca y piñones	14€
Mejillones de Bouchot	16€
Calamar de potera con ajo y perejil	16€
Gambas de Palamós (1/2 ración o ración)	35€ / 60€
Parrillada de verduras con romesco	12€

PLATOS PRINCIPALES

¡A la brasa!

Pescado del día	S/M
Rapito de costa con ajo y perejil	45€
Bogavante azul (600-700g) con patatas fritas caseras, huevos fritos con ajo y guindilla picante	80€
Filete de ternera de Girona con escalopa de foie y reducción de Ratafia	36€
Chuletón de 1 kg con maduración de 30 días	90€
Pluma ibérica con texturas de manzana acida	28€
Paletilla de cordero a baja temperatura y terminada a la brasa	35€

POSTRES CASEROS

Helado de turrón con licor de Ratafia y almendras tostadas	10€
Piña caramelizada a la brasa con helado de coco y chocolate con fruta de la pasión	10€
Cookie de chocolate negro con pepitas, frutos rojos y un toque de menta y cítrico	10€
Tarta casera de Santiago con helado de mandarina y gelatina de Amaretto	10€
“Xuixo” a la brasa relleno de crema de avellanas y helado de yogur	10€
Postre clásico de músico con su chupito de Moscatell	10€



NUESTROS ARROCES

Hechos con arroz de Pals

Paella de pescado y marisco (*)	25€
Paella de verduras	20€
Arroz caldoso de bogavante azul (*)	42€
Arroz del Senyoret (*)	27€
Fideuá con langostinos y calamar (*)	25€

(*) mínimo 2 personas – precio por persona

GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR

Tomate con aceite y sal	5€
Ensalada de hoja de roble y cebolla de Figueres	6€
Patatas fritas caseras	5€
Patata asada a la brasa	6€
Mazorca de maíz	5€

MENÚ DEL ARROZ

(mínimo 2 personas)

Entrantes a compartir

Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala

Tomate de temporada con cebolla de Figueres “al cop de puny”, aceitunas de Kalamata y albahaca fresca

Croquetas caseras de gambas de Palamós y rape

Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de cítricos

Plat principal (a escoger)

Paella de pescado y marisco

o

Arroz caldoso de bogavante azul +20€ por persona

Postres (a escoger)

Helado de turrón con licor de Ratafia y almendras tostadas

o

Piña caramelizada a la brasa con helado de coco y chocolate con fruta de la pasión

Precio: 60€ por persona

Bebidas no incluidas



ENTRÉES

Tomate de saison avec oignon de Figueres écrasé "al cop de puny", olives de Kalamata et huile au basilic	12€
Gazpacho traditionnel avec croûtons et coupeaux de jambon ibérique	14€
Pain de coca à la tomate et anchois de l'Escala	22€
Jambon ibérique avec pain croustillant	28€
Carpaccio de crevettes de Palamós avec une touche d'agrumes et beurre de son corail	40€
Croquettes faites maison de crevettes de Palamós et de lotte	14€
Melon au jambon ibérique	28€
Salade de feuilles de chêne avec pastèque, tomate, anchois et olives de Kalamata	18€
Calamars "de potera" à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes	15€

NOS ENTRÉES GRILLÉES

Aubergine crémeuse avec burrata fraîche et pignons de pin	14€
Moules de Bouchot	16€
Calamar "de potera" à l'ail et au persil	16€
Crevettes de Palamós (1/2 portion ou portion)	35€ / 60€
Grillade de légumes à la sauce romesco	12€

PLATS PRINCIPAUX

À la braise!

Poisson du jour	S/M
Lotte de côte à l'ail et au persil	45€
Homard bleu (600-700g) avec frites maison, œufs frits à l'ail et au piment fort	80€
Filet de bœuf de Girona avec escalope de foie et réduction de Ratafia	36€
Côte de bœuf d'1 kg maturée 30 jours	90€
Plume ibérique aux textures de pomme acidulée	28€
Épaule d'agneau cuite à basse température puis finie à la braise	35€

DESSERTS FAITS MAISON

Glace au nougat avec liqueur de Ratafia et amandes grillées	10€
Ananas caramélisé à la braise avec glace à la noix de coco et chocolat au fruit de la passion	10€
Cookie au chocolat noir avec pépites, fruits rouges et une touche de menthe et d'agrumes	10€
Tarte maison de Santiago avec glace à la mandarine et gelée d'Amaretto	10€
"Xuixo" grillé et fourré à la crème aux noisettes et glace au yaourt	10€
Dessert classique du "músic" avec son petit verre de Muscat	10€



NOS RIZ

Préparés avec du riz de Pals

Paella de poisson et fruits de mer (*)	25€
Paella de légumes	20€
Riz crémeux au homard bleu (*)	42€
Riz "del Senyoret" (*)	27€
Fideua aux langoustines et calamars (*)	25€

(*) *minimum 2 personnes – prix par personne*

ACCOMPAGNEMENTS

Tomate avec huile d'olive et sel	5€
Salade de feuilles de chêne et oignon de Figueres	6€
Frites maison	5€
Pomme de terre cuite à la braise	6€
Épi de maïs grillée	5€

MENU DU RIZ

(minimum 2 personnes)

Entrées à partager

Pain de coca à la tomate avec anchois de l'Escala

Tomate de saison avec oignon de Figueres "al cop de puny", olives de Kalamata et basilic frais

Croquettes faites maison de crevettes de Palamós et de lotte

Calamars de potera à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes

Plat principal (à choisir)

Paella de poisson et fruits de mer

ou

Riz crémeux au homard bleu +20€ par personne

Desserts (à choisir)

Glace au nougat avec liqueur de Ratafia et amandes grillées

ou

Ananas caramélisé à la braise avec glace à la noix de coco et chocolat au fruit de la passion

Prix: 60€ par personne

Boissons non comprises



STARTERS

Seasonal tomato with crushed Figueres onion “al cop de puny”, Kalamata olives and basil oil	12€
Traditional gazpacho with croutons and Iberian ham shavings	14€
Coca bread with tomato and anchovies from l’Escala	22€
Iberian ham with crispy coca bread	28€
Palamós prawn carpaccio with a touch of citrus and coral butter	40€
Palamós homemade prawn and monkfish croquettes	14€
Melon with Iberian ham	28€
Oak leaf salad with watermelon, tomato, anchovies and Kalamata olives	18€
Andalusian-style squid with citrus mayonnaise	15€

OUR GRILLED STARTERS

Creamy aubergine with fresh burrata and pine nuts	14€
Bouchot mussels	16€
Squids with garlic and parsley	16€
Palamós prawns (½ portion or portion)	35€ / 60€
Grilled vegetables with romesco sauce	12€

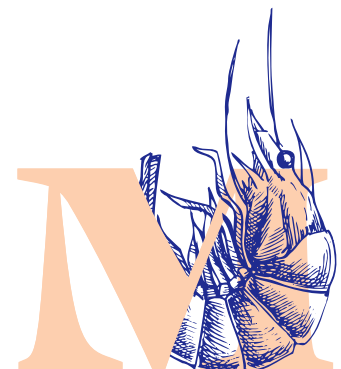
MAIN COURSES

Grilled!

Fish of the day	S/M
Monkfish with garlic and parsley	45€
Blue lobster (600-700g) with homemade fries, fried eggs with garlic and hot chilli	80€
Girona beef fillet with foie escalope and Ratafia reduction	36€
1 kg dry-aged rib steak (30-day aged)	90€
Iberian pluma pork with with Sour Apple Textures	28€
Slow-cooked lamb shoulder finished with charcoal	35€

HOMEMADE DESSERTS

Nougat ice cream with Ratafia liqueur and toasted almonds	10€
Chargrilled caramelized pineapple with coconut ice cream and passion fruit chocolate	10€
Dark chocolate cookie with chips, red berries and a touch of mint and citrus	10€
Homemade Santiago cake with mandarin ice cream and Amaretto jelly	10€
Chargrilled “xuixo” filled with hazelnut cream and yogurt ice cream	10€
Traditional “músic” dessert served with a shot of Muscat wine	10€



OUR RICE

Made with Pals rice

Seafood and fish paella (*)	25€
Vegetable paella	20€
Blue lobster soupy rice (*)	42€
"Del Senyoret" rice (*)	27€
Fideua with prawns and squid (*)	25€

(*) *minimum 2 people – price per person*

Side dishes

Tomato with olive oil and salt	5€
Oak leaf salad with Figueres onion	6€
Homemade fries	5€
Charcoal-baked potato	6€
Grilled corn on the cob	5€

RICE MENU

(minimum 2 people)

Starters to share

Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala

Seasonal tomato with Figueres onion "al cop de puny", Kalamata olives and fresh basil

Palamós homemade prawn and monkfish croquettes

Andalusian-style potera squid with citrus mayonnaise

Main course (to choose)

Seafood and fish paella

or

Blue lobster soupy rice +20€ par personne

Desserts (to choose)

Nougat ice cream with Ratafia liqueur and toasted almonds

or

Chargrilled caramelized pineapple with coconut ice cream and passion fruit chocolate

Prix: 60€ par personne

Drinks not included

