

Entrants

Carpaccio de magret d'ànec amb ruca, nous caramelitzades, parmesà i vinagreta de poma àcida	16€
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala	16€
Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca de Folgueroles	28€
Croquetes casolanes de gamba de Palamós i rap (4 u)	12€
Tàrtar de gamba de Palamós sobre torradeta fumada a la brasa	36€
Gambes de Palamós (1/2 ració o ració)	32€ / 55€
Pastís d'escòrpora amb la seva salsa	22€
Carxofes confitades amb encenalls de pernil ibèric i ou ferrat	18€
Caneló de llagosta, rap i bolets	26€

Els nostres arrossos

Fets amb arròs de Pals

(* mínim 2 persones - preu per persona)

Paella de peix i marisc (*)	25€
Arròs caldós de llobregant blau (*)	42€

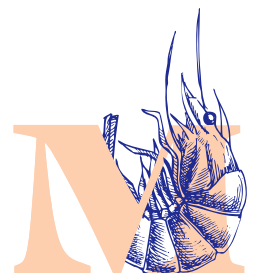
Plats principals

A la brasa!

Filet de llobarro salvatge a la sal	32€
Llenguado a la brasa amb llimona caramel·litzada	48€
Pota de pop a la brasa amb cremós de moniato i bolets saltejats	28€
Llamàntol blau amb patates fregides casolanes i ous de pagès	60€
Txuletó d'1 kg amb maduració de 30 dies, amb guarnició de bolets i patates fregides casolanes	75€
Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps	36€
Ploma ibèrica a la brasa amb puré de moniato rostit i escalunyes	28€
Carré de xai amb salsa de peres al vi	38€

Postres casolanes

Xuixo de crema a la brasa amb reducció de ratafia i gelat de vainilla	10€
Sablé calent de xocolata amb sorbet de mandarina	10€
La nostra tarta Tatin clàssica amb crema de llet	8,5€
Taps de Cadaqués banyats amb almívar de rom i gelat de turró	8,5€
Trufes de xocolata negra fetes a casa amb crema de canyella i teula de galeta	8,5€



Entrantes

Carpaccio de magret de pato con rúcula, nueces caramelizadas, parmesano y vinagreta de manzana ácida	16€
Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala	16€
Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca de Folgueroles	28€
Croquetas caseras de gambas de Palamós y rape (4 u)	12€
Tartar de gamba de Palamós sobre tostada ahumada a la brasa	36€
Gambas de Palamós (1/2 ración o ración)	32€ / 55€
Pastel de cabracho con su salsa	22€
Alcachofas confitadas con virutas de jamón ibérico y huevo frito	18€
Canelón de langosta, rape y setas	26€

Nuestros arroces

Hechos con arroz de Pals

(*) mínimo 2 personas - precio por persona

Paella de pescado y marisco (*)	25€
Arroz caldoso de bogavante azul (*)	42€

Platos principales

¡A la brasa!

Filete de lubina salvaje a la sal	32€
Lenguado a la brasa con limón caramelizado	48€
Pulpo a la brasa con cremoso de boniato y setas salteadas	28€
Bogavante azul con patatas fritas caseras y huevos de payés	60€
Chuletón de 1 kg con maduración de 30 días, con guarnición de setas y patatas fritas caseras	75€
Filete de ternera de Girona con salsa de setas	36€
Pluma ibérica a la brasa con puré de boniato asado y chalotes	28€
Carré de cordero con salsa de peras al vino	38€

Postres caseros

Xuixo de crema a la brasa con reducción de ratafía y helado de vainilla	10€
Sablé caliente de chocolate con sorbete de mandarina	10€
Nuestra tarta Tatin clásica con crema de leche	8,5€
Taps de Cadaqués bañados en almíbar de ron y helado de turrón	8,5€
Trufas de chocolate negro hechas en casa con crema de canela y teja de galleta	8,5€



Entrées

Carpaccio de magret de canard avec roquette, noix caramélisées, parmesan et vinaigrette à la pomme acide	16€
Pain de coca avec tomate et anchois de l'Escala	16€
Jambon ibérique coupé à la main avec pain de coca de Folgueroles	28€
Croquettes faites maison de crevettes de Palamós et lotte (4 u)	12€
Tartare de crevettes de Palamós sur toast fumé à la braise	36€
Crevettes de Palamós (1/2 portion ou portion)	32€ / 55€
Gâteau de rascasse avec sa sauce	22€
Artichauts confits avec copeaux de jambon ibérique et œuf frit	18€
Cannelloni de homard, lotte et champignons	26€

Nos riz

Préparés avec du riz de Pals

(* minimum 2 personnes – prix par personne)

Paella de poisson et fruits de mer (*)	25€
Riz crémeux au homard bleu (*)	42€

Plats principaux

À la braise!

Filet de bar sauvage en croûte de sel	32€
Sole grillée avec citron caramélisé	48€
Poulpe grillé avec purée de patate douce et champignons sautés	28€
Homard bleu avec frites faites maison et œufs de campagne	60€
Côte de bœuf d'1 kg maturée 30 jours, avec garniture de champignons et frites faites maison	75€
Filet de bœuf de Girona avec sauce aux champignons	36€
Plume de porc ibérique grillée avec purée de patate douce rôtie et échalotes	28€
Carré d'agneau avec sauce aux poires au vin	38€

Desserts faits maison

Xuixo à la crème grillé, réduction de ratafia et glace à la vanille	10€
Sablé chaud au chocolat avec sorbet à la mandarine	10€
Notre tarte Tatin classique avec crème de lait	8,5€
Taps de Cadaqués au sirop de rhum et glace au nougat	8,5€
Truffes au chocolat noir faites maison avec crème à la cannelle et tuile croustillante	8,5€



Starters

Duck magret carpaccio with arugula, caramelized walnuts, parmesan and tangy apple vinaigrette	16€
Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala	16€
Hand-cut Iberian ham with coca bread from Folgueroles	28€
Palamós homemade prawn croquettes and monkfish (4 u)	12€
Palamós prawn tartare on grilled smoked toast	36€
Palamós prawns (1/2 portion or portion)	32€ / 55€
Scorpionfish pâté with its sauce	22€
Confit artichokes with Iberian ham shavings and fried egg	18€
Cannelloni filled with lobster, monkfish and mushrooms	26€

Our rices

Made with Pals rice

(* minimum 2 people - price per person)

Seafood and fish paella (*)	25€
Blue lobster soupy rice (*)	42€

Main courses

Grilled!

Wild sea bass fillet baked in salt crust	32€
Grilled sole with caramelized lemon	48€
Grilled octopus with sweet potato purée and sautéed mushrooms	28€
Blue lobster with homemade fries and free-range eggs	60€
1 kg ribeye steak 30-day with mushrooms and homemade fries	75€
Girona beef fillet with mushroom sauce	36€
Grilled Iberian pork feather with roasted sweet potato purée and shallots	28€
Rack of lamb with pear and wine sauce	38€

Homemade desserts

Grilled xuixo filled with cream, with ratafia reduction and vanilla ice cream	10€
Warm chocolate sablé with mandarin sorbet	10€
Our classic tarte Tatin with milk cream	8,5€
Taps de Cadaqués soaked in rum syrup with nougat ice cream	8,5€
Homemade dark chocolate truffles with cinnamon cream and crisp cookie tuile	8,5€

