

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€

