

Menú

ENTRANTS

Amanida de tonyina amb mango, sèsam i soja

Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb vinagreta de fruits secs

Gaspatxo de maduixa amb mozzarella i reducció de Mòdena

Espàrrecs a la brasa amb espatlla ibèrica i ou a baixa temperatura

Rigatoni amb salsa de gambes

(+ 6€) *Pernil ibèric amb pa de coca cruixent*

(+ 6€) *Tàrtar de salmó*

(+ 20€) *Gambes de Palamós amb sal gruixuda*

PLATS PRINCIPALS

Llobarro amb patata panadera i refregit d'all i bitxo

Filet de Sant Pere a la planxa amb salsa de fonoll

Lluç a la planxa amb crema de carbassa

Melós de vedella a baixa temperatura

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells

(+ 6€) *Turbot al forn amb patates i picada*

(+ 6€) *Garrí amb orellanes i salsa espanyola*

(+ 8€) *Ploma ibèrica amb salsa teriyaki i ceba tendra confitada*

POSTRES

Amanida de fruites de temporada

Crema catalana

Pastís de pastanaga amb gelat de vainilla

Gelat Häagen Dazs

(+ 2€) *Textures de xocolata amb fruits vermells*

(+ 6€) *Degustació de formatges*

28€

BEGUDES NO INCLOSES

IVA INCL.

Menú

ENTRANTES

Ensalada de atún con mango, sésamo y soja

Ensalada de queso de cabra caramelizado con vinagreta de frutos secos

Gazpacho de fresas con mozzarella y reducción de Módena

Espárragos a la brasa con paletilla ibérica y huevo a baja temperatura

Rigatoni con salsa de gambas

(+ 6€) *Jamón ibérico con pan de coca crujiente*

(+ 6€) *Tartar de salmón*

(+ 20€) *Gambas de Palamós con sal gruesa*

PLATOS PRINCIPALES

Lubina con patata panadera y refrito de ajo y guindilla

Filete de San Pedro a la plancha con salsa de hinojo

Merluza a la plancha con crema de calabaza

Meloso de ternera a baja temperatura

Magret de pato con salsa de frutos rojos

(+ 6€) *Rodaballo al horno con patatas y picada*

(+ 6€) *Cochinillo con orejones y salsa española*

(+ 8€) *Pluma ibérica con salsa teriyaki y cebolla tierna confitada*

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada

Crema catalana

Pastel de zanahoria con helado de vainilla

Helado Häagen Dazs

(+ 2€) *Texturas de chocolate con frutos rojos*

(+ 6€) *Degustación de quesos*

28€

BEBIDAS NO INCLUIDAS

IVA INCL.

Menu

ENTRÉES

Salade de thon à la mangue, sésame et soja

Salade de fromage de chèvre caramélisé à la vinaigrette de fruits secs

Gazpacho à la fraise avec mozzarella et réduction de Modène

Asperges braisées, jambon ibérique et œuf cuit à basse température

Rigatoni à la sauce de crevettes

(+ 6€) *Jambon ibérique avec pain croustillant*

(+ 6€) *Tartare au saumon*

(+ 20€) *Crevettes de Palamós au gros sel*

PLATS PRINCIPAUX

Loup de mer sur pomme de terre au four à l'ail et piment rouge

Filet de Saint-Pierre à la sauce de fenouil

Merlu grillé à la crème de potiron

Veau rôti à basse température

Magret de canard à la sauce de fruits rouges

(+ 6€) *Turbot au four avec pommes de terre et picada*

(+ 6€) *Cochon de lait aux oreilles d'abricot et sauce espagnole*

(+ 8€) *Pluma de porc ibérique à la sauce teriyaki et oignons confités*

DESSERTS

Salade de fruits saison

Crème catalane

Gâteau à la carotte avec glace à la vanille

Glace Häagen Dazs

(+ 2€) *Textures de chocolat aux fruits rouges*

(+ 6€) *Dégustation de fromages*

28€

BOISSONS NON COMPRIS

TVA INCL.

Menu

STARTERS

Tuna salad with mango, sesame and soy sauce
Caramelized goat cheese salad with dried nuts vinaigrette
Strawberry gazpacho with mozzarella and Modena balsamic vinegar
Grilled asparagus with Iberian ham and slow-cooked egg
Rigatoni with prawn sauce
(+ 6€) *Iberian ham with crispy bread*
(+ 6€) *Salmon tartare*
(+ 20€) *Palamós prawns with coarse salt*

MAINS

Sea bass with baked potato and chili garlic fried sauce
John Dory filet with fennel sauce
Grilled hake with pumpkin cream
Slow-roasted beef
Duck magret with red fruits sauce
(+ 6€) *Baked turbot with potatoes and picada*
(+ 6€) *Piglet with dried apricots and Spanish sauce*
(+ 8€) *Iberian pork with teriyaki sauce and caramelized spring onion*

DESSERTS

Seasonal fruit salad
Catalan cream
Carrot cake with vanilla ice-cream
Häagen Dazs ice-cream
(+ 2€) *Chocolate textures with red fruits*
(+ 6€) *Assortment of cheeses*

28€

DRINKS NOT INCLUDED
VAT INCL.