

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric tallat a mà | 14

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala | 2.5/u

Gambes de Palamós a la brasa | 28

Croquetes de gambes | 2.5/u

Croquetes de pernil ibèric i pollastre rostit | 2.5/u

Entrants

Sopa freda de meló i menta amb llagostins i pernil ibèric cruixent

Amanida de tomàquets, ceba tendra, nous i vinagreta de cítrics

Burrata sobre sopa de tomàquet, ceba i oli d'alfàbrega

Verdures de temporada amb cremós de mongetes del ganxet

Salmó gravlax amb remolatxa, iogurt i emulsió de mel i mostassa

Ou a baixa temperatura amb parmentier de patata i espatlla ibèrica

Rigatoni amb salsa de gorgonzola i nous

“Ajoblanco” amb maduixots, tonyina marinada amb soja i brots tendres

Falafel amb salsa de curry groc i coco

Albergínia amb ragú de vedella picant i formatge

Salmorejo de maduixa, crostons i llagostins

Plats principals

Salmó a la planxa amb saltejat d'espínacs, tomàquets cherry i pinyons

Bacallà gratinat amb allioli i pebrots del “piquillo”

Llobarro a la planxa amb cremós de remolatxa i verdures de temporada

Lluç a la planxa amb ceps i espàrrecs verds

Suquet de la Costa Brava amb corball, llagostins i musclos

Dorada al forn amb tomàquet cherry saltejat, ceba tendra i oliva de Kalamata

Pollastre amb gambes i patates “ratte”

Costella duroc amb salsa barbacoa asiàtica

Llingot de xai i bacó amb salsa d'anís i llimona

Llom baix amb salsa de pebre de Sichuan

“Picantón” a la brasa amb chutney de mango

Filet ibèric a la brasa amb salsa de ratafia

Postres

Flam de mascarpone amb nata i carquinyolis

Brownie amb salsa de toffee

Iogur cremós amb virutes de xocolata i fruits vermells

Gelat de recuit amb maduixots, nous caramel·litzades, mel i menta

Fruita de temporada

Crema catalana

Gelats Häagen-Dazs

38 €

Begunes no incloses



MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

- Pan de coca con tomate y jamón ibérico cortado a mano | 14
- Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala | 2.5/u
- Gambas de Palamós a la brasa | 28
- Croquetas de gambas | 2.5/u
- Croquetas de jamón ibérico y pollo asado | 2.5/u

Entrantes

- Sopa fría de melón y menta con langostinos y jamón ibérico crujiente
- Ensalada de tomates, cebolla tierna, nueces y vinagreta de cítricos
- Burrata sobre sopa de tomate, cebolla y aceite de albahaca
- Verduras de temporada con cremoso de judía del "ganxet"
- Salmón gravlax con remolacha, yogur y emulsión de miel y mostaza
- Huevo a baja temperatura con parmentier de patata y paletilla ibérica
- Rigatoni con salsa gorgonzola y nueces
- Ajoblanco con fresones, atún marinado con soja y brotes tiernos
- Falafel con salsa de curry amarillo y coco
- Berenjena con ragú de ternera picante y queso
- Salmorejo de fresa, picatostes y langostinos

Platos principales

- Salmón a la plancha con salteado de espinacas, tomates cherry y piñones
- Bacalao gratinado con alioli y pimientos del piquillo
- Lubina a la plancha con cremoso de remolacha y verduritas de temporada
- Merluza a la plancha con setas y espárragos verdes
- Suquet de la Costa Brava con corvina, langostinos y mejillones
- Dorada al horno con tomate cherry salteado, cebolleta y aceituna de Kalamata
- Pollo con gambas y patata "ratte"
- Costilla duroc con salsa barbacoa asiática
- Lingote de cordero y bacón con salsa de anís y limón
- Lomo bajo con salsa de pimienta de Sichuan
- Picantón a la brasa con chutney de mango
- Solomillo ibérico a la brasa con salsa de ratafía

Postres

- Flan de mascarpone con nata y carquiñoles
- Brownie con salsa de toffee
- Yogur cremoso con virutas de chocolate y frutos rojos
- Helado de recuit con fresones, nueces caramelizadas, miel y menta
- Fruta de temporada
- Crema catalana
- Helados Häagen-Dazs

38 €

Bebidas no incluidas

IVA incluido



MENU DE SAISON

Apéritifs

- Pain de coca à la tomate et au jambon ibérique coupé à la main | 14
- Pain de coca à la tomate et aux anchois de *l'Escala* | 2.5/u
- Crevettes de *Palamós* grillées | 28
- Croquettes de crevettes | 2.5/u
- Croquettes de jambon ibérique et de poulet rôti | 2.5/u

Entrées

- Soupe froide de melon et menthe avec grosses crevettes et jambon ibérique croustillant
- Salade de tomates, oignon, noix et vinaigrette d'agrumes
- Burrata sur soupe de tomate, oignon et huile de basilic
- Légumes de saison avec sauce crémeuse aux haricots "*ganxet*"
- Saumon gravlax à la betterave rouge, yaourt et émulsion de miel et moutarde
- Œuf à basse température avec parmentier de pommes de terre et épaule ibérique
- Rigatoni avec sauce au gorgonzola et noix
- "Ajoblanco" avec fraises, thon mariné au soja et pousses tendres
- Falafel avec sauce au curry jaune et coco
- Aubergine avec ragoût de bœuf épicé et fromage
- Salmorejo de fraise, croûtons et grosses crevettes

Plats principaux

- Saumon grillé aux épinards sautés, tomates cherry et pignons
- Cabillaud gratiné à l'aïoli et piquillos
- Bar grillé à la betterave crémeuse et légumes de saison
- Merlu grillé aux champignons et asperges vertes
- Suquet de la Costa Brava au bar, grosses crevettes et moules
- Daurade au four avec tomates cherry sautées, ciboulette et olives Kalamata
- Poulet aux crevettes et pommes de terre ratte
- Côte Duroc avec sauce barbecue asiatique
- Lingot d'agneau et bacon avec sauce anis et citron
- Filet mignon avec sauce au poivre de Sichuan
- "Picantón" grillé avec chutney de mangue
- Surlonge ibérique grillé avec sauce ratafia

Desserts

- Flan mascarpone à la crème et croquant
- Brownie à la sauce de toffee
- Yaourt crémeux aux copeaux de chocolat et fruits rouges
- Glace recuit aux fraises, noix caramélisées, miel et menthe
- Fruits de saison
- Crème catalane
- Glace Häagen-Dazs

38 €

Boissons non incluses

TVA incluse



SEASONAL MENU

Appetizers

- Coca bread with tomato and hand-cut iberian ham | 14
- Coca bread with tomato and anchovies from *l'Escala* | 2.5/u
- Grilled *Palamós* prawns | 28
- Prawn croquettes | 2.5/u
- Iberian ham and roast chicken croquettes | 2.5/u

Starters

- Cold melon and mint soup with prawns and crispy iberian ham
- Tomato salad, spring onion, walnuts and citrus vinaigrette
- Burrata on tomato soup, onion and basil oil
- Seasonal vegetables with creamy "*ganxet*" bean sauce
- Gravlax salmon with beetroot, yogurt and honey and mustard emulsion
- Low temperature egg with potato parmentier and iberian shoulder
- Rigatoni with gorgonzola sauce and walnuts
- "Ajoblanco" with strawberries, tuna marinated with soy and tender sprouts
- Falafel with yellow curry sauce and coconut
- Eggplant with spicy beef ragout and cheese
- Strawberry salmorejo, croutons and prawns

Main dishes

- Grilled salmon with sautéed spinach, cherry tomatoes and pine nuts
- Gratin cod with aioli and piquillo peppers
- Grilled sea bass with beetroot cream and seasonal vegetables
- Grilled hake with mushrooms and green asparagus
- Costa Brava suquet with sea bass, prawns and mussels
- Baked sea bream with sautéed cherry tomato, chives and Kalamata olive
- Chicken with prawns and "ratte" potatoes
- Duroc rib with asian barbecue sauce
- Lamb and bacon in got with anise and lemon sauce
- Low loin with Sichuan pepper sauce
- Grilled "Picantón" with mango chutney
- Grilled iberian sirloin with ratafia sauce

Desserts

- Mascarpone flan with cream and "*carquinyolis*"
- Brownie with toffee sauce
- Creamy yogurt with chocolate shavings and red fruits
- Recuit ice cream with strawberries, caramelized walnuts, honey and mint
- Seasonal fruit
- Catalan cream
- Häagen-Dazs ice cream

38 €

Drinks not included

IVA included

