

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

(amb suplement adicional)

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca de Folgueroles (1/2 ració) | 14€

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala | 3€/u

La nostra Gilda amb piparra, tonyina i escabetx de sidra | 6€/u

Gambes de Palamós a la brasa (1/2 ració) | 28€

Croqueta casolana de gamba | 2.5€/u

Croqueta casolana de pernil ibèric i pollastre rostit | 2.5€/u

Entrants

Amanida de col Kale amb vinagreta de nous, taronja, formatge Urgèlia i cruixent de pernil

Crema de porro amb bacallà confitat i cruixent de botifarra negra

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de soia

Tomàquet farcit de burrata amb olivada, anxova i "ajoblanco"

Terrina de verdures de primavera amb romesco suau

Ous a baixa temperatura amb samfaina i torradeta de pa cruixent

Fideus a la cassola amb sèpia, musclos i cloïsses

Faves a la catalana

Plats principals

Brotxeta de salmó en tempura amb salsa de llimona i cúrcuma

Orada a la planxa amb pèsols i pernil

Sant Pere amb salsa de fonoll

Cassoleta de lluç amb salsa verda, patata i cloïsses

Entrecot a la brasa amb salsa de mostassa

Galta de porc ibèric a baixa temperatura amb parmentier de patata

Magret d'ànec amb cirera, vi negre i cremós de celerí

Medallons de pollastre amb salsa cítrica

Postres casolans

Pastís de formatge cremós amb sorra de galeta Oreo, mango i xocolata blanca

Amanida de fruites de temporada

Escuma de crema catalana amb gelat de carquinyoli

Mousse de xocolata amb fruits vermells

Iogurt natural amb fruita de temporada

35€

Begudes no incloses



MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

(con suplemento adicional)

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca de Folgueroles (1/2 ración) | 14€

Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala | 3€/u

Nuestra gilda con piparra, atún y escabeche de sidra | 6€/u

Gambas de Palamós a la brasa (1/2 ración) | 28€

Croqueta casera de gamba | 2.5€/u

Croqueta casera de jamón ibérico y pollo asado | 2.5€/u

Entrantes

Ensalada de col Kale con vinagreta de nueces, naranja, queso Urgèlia y crujiente de jamón

Crema de puerro con bacalao confitado y crujiente de butifarra negra

Carpaccio de atún con vinagreta de soja

Tomate relleno de burrata con olivada, anchoa y ajoblanco

Terrina de verduras de primavera con romesco suave

Huevos a baja temperatura con "samfaina" y tostada de pan crujiente

Fideos a la cazuela con sepia, mejillones y almejas

Habas a la catalana

Platos principales

Brocheta de salmón en tempura con salsa de limón y cúrcuma

Dorada a la plancha con guisantes y jamón

"Sant Pere" con salsa de hinojo

Cazuela de merluza con salsa verde, patata y almejas

Entrecot a la brasa con salsa de mostaza

Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura con parmentier de patata

Magret de pato con cereza, vino tinto y cremoso de apio nabo

Medallones de pollo con salsa cítrica

Postres caseros

Pastel de queso con cremoso de arena de galleta Oreo, mango y chocolate blanco

Ensalada de frutas de temporada

Espuma de crema catalana con helado de carquiñoli

Mousse de chocolate con frutos rojos

Yogur natural con fruta de temporada

35€

Bebidas no incluidas



MENU DE SAISON

Apéritifs

(avec supplément)

Jambon ibérique coupé à la main avec pain de coca de Folgueroles (1/2 portion) | 14€

Pain de coca à la tomate et aux anchois de l'Escala | 3€/u

Notre gilda au piment d'Ibarra, au thon et à l'escabèche de cidre | 6€/u

Crevettes de Palamós grillées (1/2 portion) | 28€

Croquette faite maison de crevette | 2.5€/u

Croquette faite maison de jambon ibérique et poulet rôti | 2.5€/u

Entrées

Salade de chou *Kale* avec vinaigrette de noix, orange, fromage *Urgèlia* et jambon croustillant

Crème de poireau avec morue confite et croustillant de boudin noir

Carpaccio de thon avec vinaigrette de soja

Tomate farcie de burrata avec olivada, anchois et "ajoblanco"

Terrine de légumes de printemps avec romesco doux

Œufs à basse température à la ratatouille et toast de pain croustillant

Fideuà à la casserole avec seiche, moules et palourdes

Fèves à la catalane

Plats principaux

Brochette de saumon en tempura à la sauce de citron et curcuma

Dorade grillée avec petits pois et jambon

Saint Pierre avec sauce au fenouil

Cassolette de colin à la sauce verte, pommes de terre et palourdes

Entrecôte grillée avec sauce à la moutarde

Joue de porc ibérique à basse température avec parmentier de pommes de terre

Magret de canard aux cerises, vin rouge et crémeux de céleri-rave

Médallions de poulet avec sauce aux agrumes

Desserts faits maison

Cheesecake avec crémeux de crumble de biscuits Oreo, mangue et chocolat blanc

Salade de fruits de saison

Mousse de crème catalane avec glace au "carquinyoli"

Mousse au chocolat avec fruits rouges

Yaourt nature avec fruits de saison

35€

Boissons non incluses



SEASONAL MENU

Appetizers

(with additional charge)

- Hand-cut Iberian ham with Folgueroles coca bread (1/2 portion) | 14€
- Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala | 3€/u
- Our "Gilda" with piparra pepper, tuna and cider escabeche marinade | 6€/u
- Grilled Palamós prawns (1/2 portion) | 28€
- Prawn homemade croquette | 2.5€/u
- Iberian ham and roast chicken homemade croquette | 2.5€/u

Starters

- Kale cabbage salad with walnut vinaigrette, orange, Urgèlia cheese and crispy ham
- Leek cream soup with confit cod and crispy black sausage
- Tuna carpaccio with soy vinaigrette
- Stuffed tomato with burrata, olive paste, anchovies and "ajoblanco"
- Spring vegetable terrine with mould romesco sauce
- Low-temperature eggs with samfaina and crispy toast
- Casserole-style fideuà with cuttlefish, mussels and clams
- Catalan-style fava beans

Main dishes

- Tempura salmon skewer with lemon and turmeric sauce
- Grilled gilt-head bream with peas and ham
- John Dory fish with fennel sauce
- Hake casserole with green sauce, potatoes and clams
- Grilled ribeye steak with mustard sauce
- Slow-cooked Iberian pork cheek with potato purée
- Duck magret with cherries, red wine and creamy celeriac
- Chicken medallions with citrus sauce

Homemade desserts

- Cheesecake with Oreo cookie crumble cream, mango and white chocolate
- Seasonal fruit salad
- Catalan cream foam with carquinyoli ice cream
- Chocolate mousse with red berries
- Natural yogurt with seasonal fruit

35€

Drinks not included

