

ENTRANTS

ENTRANTES

Amanida amb tomàquets cirera, poma Royal gala, formatge brie i vinagreta de mel, mostassa i vinagre balsàmic

Ensalada con tomates cereza, manzana Royal gala, queso brie y vinagreta de miel, mostaza y vinagre balsámico

Coca de recapte amb albergínia i ceba escalivada, anxoves de l'Escala i oli d'avellanes

Coca de recapte con berenjena y cebolla escalivada, anchoas de l'Escala y aceite de avellanas

Parpadelle amb cua de llagostins, bolets, salsa americana i ceba cruixent

Parpadelle con cola de langostinos, setas, salsa americana y cebolla crujiente

PRINCIPALS

PRINCIPALES

Arròs de Pals amb verdures i bacallà

Arroz de Pals con verduras y bacalao

Llobarro a la brasa amb oli d'all sobre un llit de patata panadera

Lubina a la brasa con aceite de ajos sobre una cama de patata panadera

Terrina de xai amb cus cus de verdures, orellanes i el suc de la seva cocció

Tarrina de cordero con cus cus de verduras, orejones y el jugo de su cocción

Filet de vaca rossa amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 6€)

Solomillo de vaca rubia con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 6€)

POSTRES

POSTRES

Textures de poma

Texturas de manzana

Escuma de crema catalana amb gelat de galeta i crumble

Espuma de crema catalana con helado de galleta y crumble

Pastís de formatge amb sorbet de mango i el seu culis

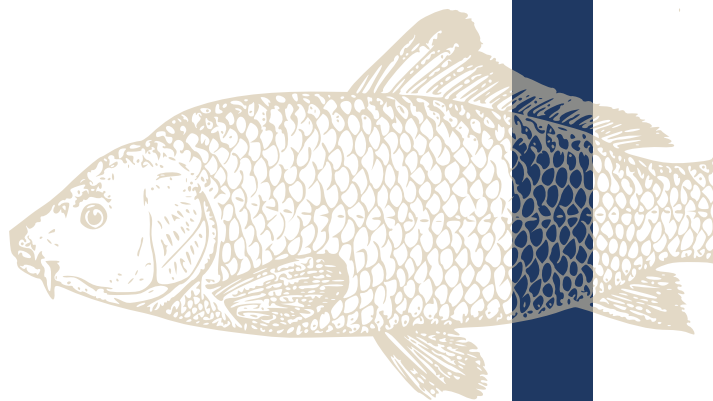
Pastel de queso con sorbete de mango y su culis

A escollir un entrant, plat principal i postre. Beguda no inclosa.

A escoger un entrante, plato principal y postre. Bebida no incluida.

30.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



STARTERS

ENTRÉES

Salad with cherry tomatoes, Royal gala apple, brie cheese and vinaigrette of honey, mustard and balsamic vinegar.

Salade de tomates cerises, pomme Royal gala, fromage brie et vinaigrette de miel, moutarde et vinaigre balsamique.

Coca de recapte with aubergine and roasted onion, anchovies from l'Escala and hazelnut oil

Coca de recapte avec aubergine et oignon rôti, anchois de l'Escala et huile de noisette

Parpadelle with prawn tail, mushrooms, american sauce and crispy onions

Parpadelle avec queue de crevette, champignons, sauce américaine et oignons croustillants

MAIN COURSES

PRINCIPALS

Rice from Pals with vegetables and codfish

Riz de Pals aux légumes et à la morue

Grilled sea bass with garlic oil on a bed of baked potatoes

Bar grillé à l'huile d'ail sur un lit de pommes de terre du boulanger

Lamb terrine with vegetable cous cous, dried apricots and cooking juices

Terrine d'agneau au couscous de légumes, abricots secs et son jus de cuisson

"Blonde" beef sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 6€)

Steak d'aloyau de vache "blonde" avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 6€)

DESSERTS

DESSERTS

Apple textures

Texture de pomme

Catalan cream mousse with biscuit and crumble ice cream

Mousse à la crème catalane avec biscuit et glace au crumble

Cheesecake with mango sorbet and its culis

Gâteau au fromage avec sorbet à la mangue et son culis

Choose a starter, main course and dessert. Drinks not included.

Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.

Boissons non comprises.



30.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS