

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de brots vegetals amb formatge curat d'ovella, confitura de tomàquet, crostons de pà i vinagreta de nous

Ensalada de brotes vegetales con queso curado de oveja, confitura de tomate, crostones de pan y vinagreta de nueces

Crema d'escamarlans amb el seu tàrtar i cruixent d'arròs salvatge

Crema de cigalas con su tartar y crujiente de arroz salvaje

Verdures saltejades al wok amb cremós d'albergínia i salsa de romesco

Verduras salteadas al wok con cremoso de berenjena y salsa de romesco

PRINCIPALS PRINCIPALES

Arròs de Pals negre amb xipirons i alls tendres

Arroz de Pals negro con chipirones y ajos tiernos

Calamar de potera amb puré de patata, coulis de pebrot vermell i salsa de la seva tinta

Calamar de potera con puré de zanahoria, coulis de pimentón rojo y salsa de su tinta

Magret d'ànec amb peres i reducció de vi negre de l'Empordà

Magret de pato con peras y reducción de vino tinto del Empordá

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

Mousse de fruits vermells i ganache de xocolata blanca

Mouse de frutos rojos con ganache de chocolate blanco

Coca farcida d'avellanes, crema i xocolata negra

Coca rellena de avellanas, crema y chocolate negro

Pastís de tiramisú fet a casa

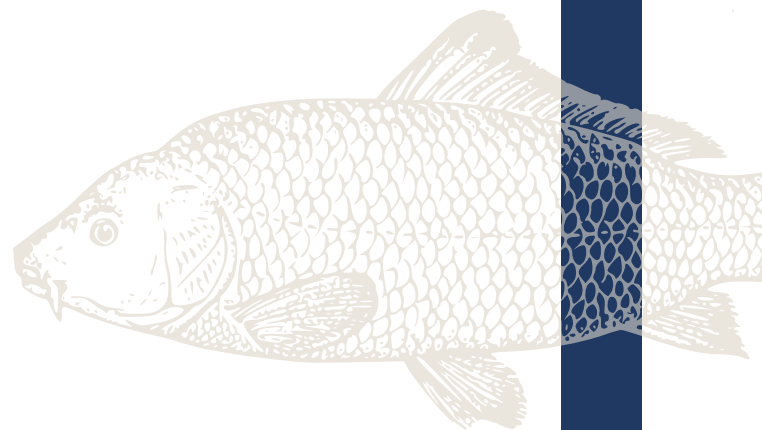
Pastel de tiramisú casero

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**

Vegetable sprouts salad with cured sheep's cheese, tomato jam, bread croutons and walnutt vinaigrette

Salade de pousses de légumes au fromage de brebis, confiture de tomates, croûtons de pain et vinaigrette aux noix

Crayfish cream with its tartar and crispy wild rice

Crème d'écrevisses avec son tartare et riz sauvage croustillant

Wok-sautéed vegetables with aubergine cream and romesco sauce

Légumes sautés au wok avec crème d'aubergines et sauce romesco

MAIN COURSES **PRINCIPALS**

Black rice from Pals with baby squids and spring garlics

Riz noir du Pals aux encornets et ail tendre

Squid with mashed potato, red pepper coulis and it's own ink sauce

Calamar à la canne avec purée de pommes de terre, coulis de poivron rouge et sa sauce à l'encre

Duck magret with pears and Emporda red wine reduction

Magret de canard aux poires et réduction de vin rouge l'Empordà

"Blonde" beef 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**

Red fruits mousse and white chocolate ganache

Mousse aux fruits rouges et ganache au chocolat blanc

Cake filled with hazelnuts, cream and dark chocolate

Gâteau fourré aux noisettes, à la crème et au chocolat noir

Homemade tiramisu cake

Gâteau tiramisu fet a maison

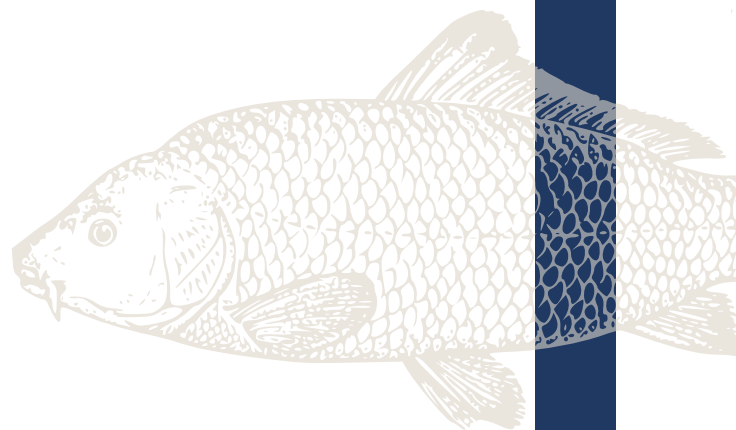
Choose a starter, main course and dessert. Drinks not included.

Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.

Boissons non comprises.

30.50€

TAX INCLUDED TVA COMPRIS



WELCOME