

**ENTRANTS ENTRANTES**

Amanida de brots tendres amb pera, formatge gorgonzola, pols de festucs i vinagreta de mel  
Ensalada de brotes tiernos con pera, queso gorgonzola, polvo de pistachos y vinagreta de miel

Ajoblanco amb sardina fumada, llavors de tomàquet i crostons de pa  
Ajoblanco con sardina ahumada, entonces de tomate y picatostes de pan

Tàrtar de tonyina, ceba tendra, mostassa amb mango, sèsam i ruca  
Tartar de atún, cebolla tierna, mostaza con mango, sésamo y rúcula

**PRINCIPALS PRINCIPALES**

Arròs de Pals sec amb gambetes i sèpia.  
Arroz de Pals seco con camarones y sepia

Filet de rap a la planxa amb cremós de pèsols, espàrrecs verds i oli d'almella  
Filete de rape a la plancha con cremoso de guisantes, espárragos verdes y aceite de almendra

Pluma de porc duroc a la brasa lacat amb salsa teriyaki i guisat de blat amb bolets.  
Pluma de cerdo duroc a la brasa lacado con salsa teriyaki y guiso de trigo con setas.

Magret d'ànec amb compota de poma i reducció de ratafía (supl. 4.5€)  
Magret de pato con compota de manzana y reducción de ratafía (supl. 4.5€)

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**

Carpaccio de pinya amb gelat de iogurt i almibar de menta  
Carpaccio de piña con helado de yogur y almibar de menta

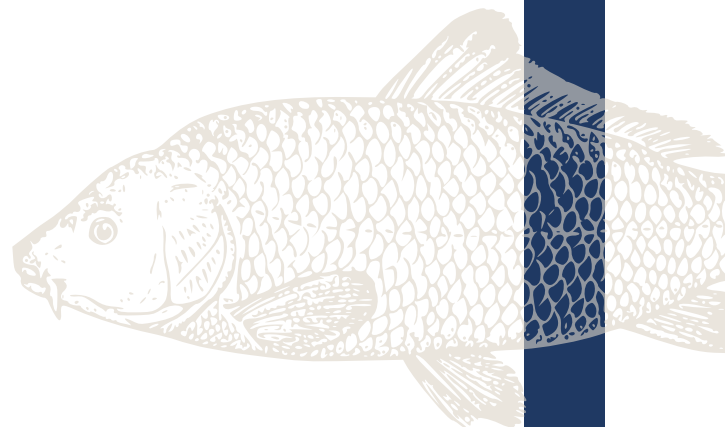
Textures de xocolata  
Texturas de chocolate

Pastís cremós de gerds amb mousse de vainilla.  
Pastel cremoso de frambuesas con mousse de vainilla

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**

Tender sprouts salad with pear, gorgonzola cheese, pistachio powder and honey vinaigrette.  
Salade de pousses tendres avec poire, fromage gorgonzola, poudre de pistache et vinaigrette au miel.

Ajoblanco (garlic cream) with smoked sardine, tomatoes seeds and bread croutons  
Ajoblanco (crème à l'ail) avec sardine fumée, graines de tomate et croûtons de pain

Tuna tartar, spring onion, mango mustard, sesame and arugula  
Tartare de thon, ciboule, moutarde à la mangue, sésame et roquette

**MAIN COURSES**    **PRINCIPALS**

Dry Pals rice with shrimps and cuttlefish.  
Riz sec Pals avec crevettes et seiches.

Grilled monkfish fillet with creamy peas, green asparagus and almond oil.  
Filet de lotte grillé avec soupe crémeuse de petits pois, asperges vertes et huile d'amande

Grilled duroc pork feather with teriyaki sauce and wheat stew with mushrooms.  
Plume de porc Duroc grillée à la sauce teriyaki et ragoût de blé aux champignons.

Duck magret with apple compote and ratafia reduction de (suppl. 4.5€)  
Magret de canard avec compote de pommes et réduction de ratafia (suppl. 4.5€)

"Blonde" beef steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 6€)  
Steak d'aloyau de vache "blonde" avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés (suppl. 6€)

**DESSERTS**    **DESSERTS**

Pineapple carpaccio with yogurt ice cream and mint syrup.  
Carpaccio d'ananas avec glace au yaourt et sirop de menthe.

Chocolate textures  
Textures chocolatées

Creamy raspberry cake with vanilla mousse  
Gâteau crémeux aux framboises avec mousse à la vanille

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

MENU