

PER COMPARTIR PARA COMPARTIR

Espatlla ibèrica amb pa de coca, tomàquet i oli d'oliva verge Paletilla ibérica con pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen	21.50€
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge i pebre Anchoas del Cantabrico con aceite de oliva virgen y pimienta	18.50€
Calamars de potera saltejat amb carxofes, botifarra Duroc i alls tendres Calamares de potera salteado con alcachofas, butifarra Duroc y ajos tiernos	17.00€
Steak tartar de vaca Steak tartar de vaca	21.00€
Gambes de Palamós sobre un llit de sal (200grs.) Gambas de Palamós sobre cama de sal (200grs.)	28.00€

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida amb favetes confitades, pernil d'ànec i vinagreta de balsàmic i tófonta Ensalada templada de gambas de Palamós, tallarines de sepia y vinagreta de erizos	15.50€
Garroines gratinades (8 uts.) Erizos de mar gratinados (8 uds.)	26.00€
Crema d'escamarlans amb el seu tartar i oli de cítrics Crema de cigalas con su tartar y aceite de cítricos	15.50€
Caneló de rostit amb salsa de ceps, parmesà i suc de carn Canalón de asado con salsa de ceps y jugo de carne	16.50€

ARRÒS

DE LESTANY DE PALS

ARROZ

DEL ESTANY DE PALS

Arròs sec amb vedures i bolets de temporada Arroz seco con verduras y setas de temporada	17.50€
Arròs de senyoret (sèpia, gambes i musclos) Arroz del señorito (sepia, gambas y mejillones)	24.00€
Arròs sec de gamba vermella de Palamós i esparidenyes Arroz seco de gamba roja de Palamós y espardeñas	29.50€
Arròs caldós de llobregant Arroz caldoso de bogavante	29.50€
Arròs sec de llagosta Arroz seco con verduras y setas de temporada	38.00€

DEL MAR I LA MUNTANYA

DEL MAR Y LA MONTAÑA

Llom de bacallà confitat amb cremós d'espàrrecs verds i salsa d'alls tendres Lomo de bacalao confitado con cremoso de espárragos verdes y salsa de ajos tiernos	18.00€
Turbot al papillote, juliana de verdures, mini porros i vinagreta de tomàquet i farigola Rodaballo al papillote, juliana de verduras, mini puerros y vinagreta de tomate y tomillo	22.50€
Pop a la brasa amb patates confitades, maionesa de pebrot del piquillo i oli de pebre vermell dolç Pulpo a la brasa con patates confitadas, mayonesa de pimiento de piquillo y aceite de pimentón de la Vera	17.25€
Filet de vaca rossa amb pebre de sechuan i milfulles de patates i cansalada fumada Solomillo de vaca rubia con salsa de pimienta sechuan y milhojas de patatas y tocino ahumado	23.50€
Rodó de xai lletó farcit de trompetes de la mort, ceba caramel.litzada amb cuscús de verdures i el suc de la seva cocció Redondo de cordero lechal relleno de trompetas de la muerte, cebolla caramelizada con cuscús de verduras y el jugo de su cocción	22.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

PEIX A LA BRASA O AL FORN

PESCADO A LA BRASA O AL HORNO

Acompanyat de patates platillo al forn i mini verdures de temporada saltades
Acompañado de patatas platillo al horno y mini verduras de temporada salteadas

Dorada 18.00€
Dorada

Turbot 18.00€
Rodaballo

Llenguado 23.00€
Lenguado

Llagosta vermella 36.00€
Langosta roja

CARN A LA BRASA

CARNE A LA BRASA

Acompanyat de patates al forn i verdures de temporada saltejades
Acompañado de patatas al horno y verduras de temporada salteadas

Costelles de xai lletó d'Agullana 18.00€
Costillas de cordero lechal de Agullana

Ploma de porc Duroc 16.00€
Pluma de cerdo Duroc

Filet de vaca rossa 22.00€
Solomillo de vaca rubia

Txuletón de vaca rossa (1kg) 48.00€
Chuletón de vaca rubia (1kg)

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

POSTRES POSTRES

Escuma de iogurt grec amb textures de mango Espuma de yogurt griego con texturas de mango	6.50€
El nostre pastís de formatge casolà amb sorbet i coulis de gerds Nuestro pastel de queso casero con sorbete y coulis de frambuesa	6.50€
Amanida de fruita del temps amb almívar de menta i sorbet de mandarina Ensalada de fruta del tiempo con almíbar de menta y sorbete de mandarina	6.50€
Lemon pie amb crema de llima, sorbet de fruita de la passió i crumble de té verd Lemon pie con crema de lima, sorbete de fruta de la pasión y crumble de te verde	7.00€

TO SHARE

À PARTAGER

Iberian pork shoulder with coca bread, tomato and virgin olive oil Épaule de porc ibérique avec pain de coca, tomate et huile d'olive vierge	21.50€
Cantabrian anchovies with virgin olive oil and pepper Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive vierge et au poivre	18.50€
Sautéed squid with artichokes, Duroc pork sausage and spring onion Calamars sautés aux artichauts, saucisse de porc Duroc et oignons nouveaux	17.00€
Beef steak tartare Tartare de steak de boeuf	21.00€
Sautéed prawns from Palamós on a salt bed (200grs.) Crevettes de Palamós sautées sur un lit de sel (200grs.)	28.00€

STARTERS

ENTRÉES

Confit broad haricot beans salad, duck ham and truffle balsamic vinaigrette Salade de haricots blancs confites, jambon de canard et truffe balsamique vinaigrette	19.50€
Gratin sea urchins (8 uts.) Gratin d'oursins (8 uts.)	26.00€
Cream of crayfish with its tartar and citrus oil Crème de écrevisses avec son tartare et huile d'agrumes	15.50€
Roast cannelloni with mushroom sauce, parmesan and meat jus Cannelloni rôtis avec sauce aux champignons, parmesan et jus de viande	16.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES

RICE FROM LESTANY DE PALS

RIZ DE LESTANY DE PALS

Seasonal vegetables and mushrooms dry rice Riz sec avec légumes de saison et champignons	17.50€
"Señorito" rice (cuttlefish, prawns and mussels) Riz de "señorito" (seiche, crevettes et moules)	24.00€
Palamós red prawns and "espardenyes" dry rice Riz sec aux crevettes rouges de Palamós et beche-de-mer	29.50€
Clawed lobster rice Riz moelleux au homard	29.50€
Dry crawfish rice Riz sec au langouste	38.00€

FROM THE SEA AND THE MOUNTAIN

DE LA MER ET DES MONTAGNES

Confit cod loin with green asparagus creamy and tender garlic sauce Dos de cabillaud confit avec crèmeux d'asperges vertes et sauce à l'ail	18.00€
Turbot en papillote, vegetable julienne, mini leeks and tomato and thyme vinaigrette Turbot en papillote, julienne de légumes, mini poireaux et vinaigrette à la tomate et au thym	22.50€
Grilled octopus with confit potatoes, piquillo pepper mayonnaise and smoked paprika oil Poulpe grillé avec pommes de terre confites, mayonnaise au poivron du piquillo et huile de paprika fumé	17.25€
Beef sirloin steak with sechuan pepper sauce and potato and smoked bacon millefeuille Entrecôte de bœuf à la sauce au poivre de Sechuan avec millefeuille de pommes de terre et de lard fumé	23.50€
Suckling lamb stuffed with black trumpets mushrooms, caramelised onion with vegetable couscous and its cooking juice Agneau de lait farci de champignon trompettes de la mort, oignon caramélisé avec couscous de légumes et son jus de cuisson	22.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES

FISH GRILLED OR BAKED

POISSON GRILLÉ O AU FOUR

Served with baked potatoes and sautéed seasonal mini vegetables
Servi avec des pommes de terre au four et des mini légumes de saison

Sea bream Daurade	18.00€
Turbot Turbot	18.00€
Sole Sole	23.00€
Red lobster Langouste rouge	36.00€

GRILLED MEAT

VIANDE GRILLÉE

Served with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables
Servi avec des pommes de terre au four et des légumes de saison

Agullana suckling lamb ribs Côtes d'agneau de lait d'Agullana	18.00€
Duroc pork feather Pluma de porc Duroc	16.00€
"Galician Blonde" beef entrecote Entrecôte de vache "blonde"	22.00€
"Galician Blonde" beef T-bone steak (1kg) Steak de vache "blonde" (1kg)	48.00€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES

DESSERTS DESSERTS

Greek yogurt foam with mango textures Mousse de yaourt grec aux textures de mangue	6.50€
Our cheesecake with sorbet and raspberry sorbet Notre gâteau au fromage avec sorbet et coulis de framboise	6.50€
Seasonal fruit salad with mint syrup and mandarin sorbet Salade de fruits du saison avec sirop de menthe et sorbet mandarine	6.50€
Lemon pie with lime cream, green tea crumble and passion fruit sorbet Tarte au citron avec crème de citron vert, crumble au thé vert et sorbet passion	7.00€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES