

ENTRANTS (a escollir) *ENTRANTES (a escoger)*

Amanida de brots vegetals amb cua de llagostins, tallarines de sèpia, tomàquet cirera i vinagreta de chardonnay

Ensalada de brotes vegetales con cola de langostinos, tallarines de sepia, tomate cereza y vinagreta de chardonnay

Crema d'escamarlans amb tàrtar de les seves cues i cruixent d'arròs salvatge

Crema de cigalas con tartar de sus colas y crujiente de arroz salvaje

Verdures saltejades al wok amb infusió de formatge de cabra i salsa romesco

Verduras salteadas al wok con infusión de queso de cabra y salsa romesco

Gambeta a la planxa amb sal gruixuda i oli d'oliva extra verge

Gambita a la plancha con sal gorda y aceite de oliva virgen extra

Ravioli farcits de vedella rostida amb salsa de ceps, reducció de fons de carn i escames de parmesà

Ravioli relleno de ternera asada con salsa de ceps, reducción de fondo de carne y escamas de parmesano

PRIMERS (a escollir) *PRIMEROS (a escoger)*

Arròs de Pals amb sèpia, pèsols, gambes i botifarra negra

Arroz de Pals con sepia, guisantes y botifarra negra

Filet d'orada al forn amb juliana de verdures i salsa americana

Filete de dorada al horno con juliana de verduras y salsa americana

Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb reducció de ratafia, cremós de pastanaga i cruixent de ceba

"Llata" de ternera cocinada a baja temperatura con reducción de ratafia, cremoso de zanahoria y crujiente de cebolla

Carre de xai rostit amb cremós de formatge tou de til·lers, albergínia i fondo de xai

Carré de cordero asado con cremoso de queso "tou de Til.lers", berenjena y fondo de cordero

Filet de vaca "rossa" a la brasa (SUPL: + 6€)

Solomillo de vaca "rubia" a la brasa (SUPL. + 6€)

POSTRES (a escollir) *POSTRES(a escoger)*

Amanida de fruita, almívar de llima i menta i sorbet de fruita de la passió

Ensalada de fruta, alivar de lima y menta y sorbete de fruta de la pasión

El nostre carrot cake amb cremós de sucre morè i salsa de caramel

Nuestro carrot cake con cremoso de azucar moreno y salsa de caramelo

Pastís brownie de xocolata blanca i nous amb cremós de xocolata negra

Pastel brownie de chocolate blanco y nueces con cremoso de chocolate negro

Pastís de formatge amb sorbet de mango

Pastel de queso con sorbete de mango

Flam d'avellanes amb nata

Flan de avellanas con nata

30.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

MEMÓ

STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Vegetable sprouts salad with prawn tail, cuttlefish tagliatelle, cherry tomato and chardonnay vinaigrette
Salade de pousses tendres avec queue de crevette, tagliatelles de seiche, tomate cerise et vinaigrette au chardonnay.

Langoustine's cream, with tartar of its tails and crispy wild rice
Crème de langoustines avec tartare de leurs queues et riz sauvage croustillant

Vegetables wok with goat's cheese infusion and romesco sauce
Légumes sautés au wok avec infusion de fromage de chèvre et sauce romesco

Grilled prawns with coarse salt and extra virgin olive oil
Crevettes grillées au gros sel et à l'huile d'olive extra vierge

Ravioli stuffed with roast veal with ceps sauce, meat sauce reduction and parmesan flakes
Ravioles farcis au rôti de veau avec sauce aux cèpes, réduction de bouillon de viande et flocons de parmesan

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

Rice from Pals with cuttlefish, peas and black sausage
Riz de Pals aux seiches, petits pois et saucisse noire

Baked sea bream fillet with julienne vegetables and American sauce
Filet de daurade cuit au four avec julienne de légumes et sauce américaine

Veal tenderloin cooked at low temperature with ratafia reduction, carrot cream and crispy onions
Filet de veau cuit à basse température au réduction de ratafia, crème de carottes et oignons croquants

Roast lamb with creamy 'tou de Til.lers' cheese, aubergine and lamb sauce
Carré d'agneau rôti au fromage crémeux « tou de Til.lers », aubergine et bouillon d'agneau

Grilled beef sirloin steak (SUPL. + 6€)
Filet de bœuf "blonde" grillé (SUPL. + 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Fruit salad, lime and mint syrup and passion fruit sorbet
Salade de fruits, sirop de citron vert et menthe et sorbet aux fruits de la passion

Our carrot cake with creamy brown sugar and caramel sauce
Notre carrot cake avec une sauce crémeuse à la cassonade et caramel

White chocolate and walnut brownie with creamy dark chocolate sauce
Brownie au chocolat blanc et noix avec sauce crémeuse au chocolat noir

Cheese cake with mango sorbet
Cheesecake avec sorbet à la mangue

Hazelnut custard with cream
Flan aux noisettes avec chantilly

30.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

MEMO