

MENÚ MEDIODÍA

Aperitivo del Chef

*

Cóctel de parmentier de patata con huevo a baja temperatura y sobrasada

Crema de verduras con crujiente de parmesano

Ensalada de ventresca, olivas de Kalamata, cebolla roja y zanahoria

Zamburiñas a la brasa

**

Gallineta a la plancha con crema de zanahoria y coco

Arroz de Pals con solomillo de cerdo ibérico y pimientos de Padrón

Wok de verduras con mejillones, salsa de ostras y soja

Entrecot a la brasa con crema de boniato y patatas al caliu (Supl. 3,50€)

Arroz caldoso de bogavante (Supl. 14,00 €)

**

Torrija con helado de canela

Flan de yogur

Yogures artesanos

Helados y sorbetes

*

Pan, agua y copa de vino o cerveza

22,90€

(IVA incluido)

LUNCH MENU

Chef's appetizer

*

Potato parmentier with low-temperature egg and sobrasada

Vegetable cream with crispy parmesan

Tuna salad with Kalamata olives, red onion and carrot

Grilled scallops

**

Grilled fish with carrot and coconut cream

Pals rice with Iberian pork tenderloin and Padrón peppers

Vegetable wok with mussels, oyster sauce and soy sauce

Grilled entrecote with sweet potato cream and potatoes (Suppl. €3,50)

Brothy or dry lobster rice (Suppl. €14.00)

**

French toast with cinnamon ice cream

Yogurt pudding

Artisan yogurts

Ice creams and sorbets

*

Bread, water and glass of wine or beer

22,90€

(VAT included)

MENÚ MIGDIA

Aperitiu del xef

*

Còctel de parmentier de patata amb ou a baixa temperatura i sobrassada

Crema de verdures amb cruixent de parmesà

Amanida de ventresca, olives de Kalamata, ceba vermella i pastanaga

Zamburiñas a la brasa

**

Gallineta a la planxa amb crema de pastanaga i coco

Arròs de Pals amb filet de porc ibèric i pebrots del Padró

Wok de verdures amb musclos, salsa d'ostres i soja

Entrecot a la brasa amb crema de moniato i patates al caliu (Supl. 3,50€)

Arròs caldós de llamàntol (Supl. 14,00 €)

**

Torrija amb gelat de canyella

Flam de iogurt

Iogurts artesans

Gelats i sorbets

*

Pa, aigua i copa de vi o cervesa

22,90€

(IVA inclòs)

MENU DU MIDI

Apéritif du Chef

*

Parmentier de pomme de terre avec œuf basse température et sobrasada

Crème végétale au parmesan croustillant

Salade du thon, olives Kalamata, oignon rouge et carotte

Pétoncles grillés

**

Poisson grillé à la crème de noix de coco et carotte

Riz de Pals avec filet de porc ibérique et poivrons de Padrón

Wok de légumes aux moules, sauce aux huîtres et soja

Entrecôte grillée à la crème de patate douce

et pomme de terre (Suppl. 3,50€)

Bouillon ou riz sec au homard (Suppl. 14,00 €)

**

Pain perdu avec glace à la cannelle

Flan au yaourt

Glaces et sorbets

Yaourts artisanaux

*

Du pain, de l'eau et un verre de vin ou de bière

22,90€

(TVA incluse)