Carte printemps

Entrées

Gaspatxo

Salmorejo au pain à la tomate, anchois et oeuf de caille poché

Crème aux petits pois et langoustines fraiches de Palamós

Salade de quinoa aux coeurs de laitue au avocat à la
vinaigrette de moutarde verte
Salade de fromage de chèvre aux scarole et mâche
aux myrtilles et pêches sèches

Salade de burrata au carpaccio de veau de Girona à l'huile au basilic

Salade aux coquilles Saint-Jacques grillé, chips d'artichaut à l'huile de crevettes

Salade tiède de morue confite et épinards aux terre d'olives
noires, crème de fromage frais et aux pignons

Salade au saumon mariné aromatisée au basilic, avocat et
ananas et mayonnaise au wasabi allegée

Légumes grillés à la sauce Romesco

Oeufs BIO sur le plat aux copeaux de jambon ibérique à l'huile de truffe

Bloc de foie aux crudités à la confiture de figues

Petits calmars sauté aux artichauts et ciboulette

Spaguettis aux calmars et crevettes à la sauce aux fruits
de mer

Plats a partager

Pommes de terre à la sauce piquante

Beignets de morue

Croquettes maison

Moules grillées

Anchois de l'Escala à la fougasse de l'Empordà à la tomate

Calmars à l'Andalouse ou calmars à la Romaine

Morue frite à la tomate confite

Petits poissons frits de Palamós

Coques grillées

Crevettes o Langoustines fraîches sautées

Petits calmars frits de Palamós

Jambon ibérique de gland A.O Estrémadure

Riz

“Fideuà”: vermicelles grillés et cuits en fumet aux langoustines fraîches et seiche avec "allioli"

Riz à la casserole typic de Palafrugell

Paella à la marinière

Paella "del senyoret" (mollusques sans coquilles et poisson)

Riz aux cèpes et au fromage parmesan gratiné

Paella ampurdanesa de légumes

Riz "a bord" (des pêcheurs)

Riz à la casserole à l'araignée de mer, palourdes et seiche

Poissons

Sole frais de la côte de Palamós ou à la meunière aux oursins

Calmars de côte grillés ou à l'oignon confit

Lotte de mer grillée ou " a la donostiarra" avec légumes (aprox. 700 grs)

Suprême de bar en papillote aux légumes

Turbot sauvage aux légumes

Filets de rouget grillés aux chips d'artichaut

Morue extra nórdic au four aux tomates confites

Poulpe grillé au Parmentier au topinambour, calçot et l'ail
noir à la sauce Romesco

Viandes

Filet de veau de Girona grillé sur la braise (200 grs)

Entrecôte de veau de Galicia grillé sur la braise (350 grs)

Hamburger de porc à l'oignon confit et au fromage
"Tomino del Boscaiolo".

Filet de porc ibérique à la sauce Ratafia

Côtelettes d'agneau grillées sur la braise

Petites escalopes de magret de canard à la sauce aux oronges

Coca de vidre à la tomate
Pain artisanal de Palafrugell

Notre établissement dispose d'information sur la présence de produits
et d'ingrédients allergènes.

TVA compris

Nos desserts faits maison

Mousse à fromage blanc à la confiture aux figues et miel

Biscuit glacé au chocolat chaud

Truffes variées (chocolat blanc et noix de coco,
chocolat noir et chocolat aux pistaches et amandes)

Salade aux fruits frais

Tarte Tatin à la de glace à la cannelle

Coulant au chocolat et glace au vanille

Tarte au fromage et aux fraises

Soupe à la crème catalane aux fruits rouges

Assortiment de fromages

Cendrat de chèvre

Rodonet de fromage de brebis

Blau de Jutglar (lait crue de vache)

Tou del Lluçanes (lait crue de vache jeune)

Glaces artisanaux
2 boules
Cornets/ Magnum