

Carte été

Entrées

Gaspatxo

Crème ou soupe du jour aux légumes de saison

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

Salade aux oignons de Figueres et tomates

Salade au fromage de chèvre, coing, fruits secs et vinaigrette
à la tomate

Salade César au poulet BIO rôti, myrtilles, pistaches
et fromage de Parma

Salade de thon, tomate, oignon et vinaigrette au miel et moutarde

Salade rafraîchissante au melon, fraises et dés de jambon ibérique

Salade de quinoa et de coeurs de laitue à l'avocat et vinaigrette de
moutarde verte

Salade de saumon mariné à l'ananas, avocat et pistaches à la
mayonnaise de wasabi

Salade au blé tendre, avocat, pomme, myrtilles et sardine fumée

Bloc de foie gras aux crudités et à la confiture de figes

Millefeuille de citrouille aux épinards à la sauce cream

Légumes grillés à la sauce Romesco

Oeufs BIO sur le plat au jambon ibérique croustillant
et à l'huile de truffe

Carpaccio aux coquilles Saint-Jacques et crevettes à l'huile de
ciboulette et caviar d'Avruga



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

Calamars à l'Andalouse ou calamars à la Romaine

Morue frite à la tomate confite

Petits poissons frits de Palamós

Coques grillées

Tellines grillées de Coto de Doñana

Crevettes ou Langoustines fraîches sautées

Petits calamars frits de Palamós

Jambon ibérique A.O Estrémadure



Riz

Riz à la casserole typique de Palafrugell

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

Paella à la marinère

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

Paella empordanesa aux légumes

Paella aux cèpes et au fromage parmesan gratiné

Paella « à bord" (des pêcheurs)

"Fideuà": vermicelles grillés et cuits en fumet, langoustines fraîches et
« aïoli"

"Fideuà": vermicelles aux palourdes au fromage gratiné



Poissons

Sardines de Palamós grillées sur la braise

Suprême de bar sauvage grillé ou en Papillote de fenouil au basilic

Suprême de rougets, calamars sautés aux trompettes de la mort

Turbot sauvage avec sa garniture

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

Lotte de mer grillée ou "à la donostiarra"(700 Grs)

Morue extra nordique au four aux tomates confites

Calamars grillés ou à l'oignon confit



Viandes

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

Entrecôte de veau de Girona grillée sur la braise aux légumes
(350 grs aprox)

Côtelettes d'agneau grillées sur la braise

Filet de porc ibérique à la sauce de Ratafia

Hamburger de porc à l'oignon confit et au fromage

"Tomino del Boscaiolo"

Petites escalopes de canard au jambon ibérique et fruits rouges

Coca de vidre à la tomate

Pain artisanal de Palafrugell



Nos desserts faits maison

- Cubain au chocolat farci à la crème de cannelle
et glace au Nespresso
- Mousse à fromage blanc à la confiture aux figues et miel
- Biscuit glacé au chocolat chaud
- Farandole de truffes (chocolat blanc et noix de coco,
chocolat noir et chocolat aux pistaches et amandes)
- Salade aux fruits frais
- Petit flan aux jaunes d'œufs, crème anglaise
- Tarte Tatin à la de glace à la cannelle
- Moelleux au chocolat, glace à la vanille
- Cheese cake et fraises
- Cannelloni à l'ananas aux fruits rouges,
coulis de mangue et coco
- Soupe de crème catalane aux fruits rouges
- Boules de melon et pastèque avec granité de citron

Assortiment de fromages

- Cendrat de chèvre
- Rodonet de fromage de brebis
- Blau de Jutglar (lait cru de vache)
- Tou del Lluçanes (lait cru de jeune vache)

Glaces artisanaux

- 2 boules
- 1 boule
- Crème au citron
- Cornets, Magnum