

Carte été

Cuisine traditionnelle et typiquement méditerranéenne ...

Entrées

Gaspatxo

Crème de légumes de saison

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

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

Salade rafraîchissante au melon, fraises et dés de
jambon ibérique

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

Salade de burrata avec carpaccio de veau de Girona
avec l'huile d'olive au basilic

*Bloc de foie gras aux crudités et
à la confiture de figues*

Légumes grillés à la sauce Romesco

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





Plats à partager

Pommes de terre à la sauce piquante

Croquettes maison

Moules grillées

Petits poissons frits de Palamós

Anchois de l'Escala à la fougasse

de l'Empordà à la tomate

Calamars à l'Andalouse ou calamars à la Romaine

Tellines grillées

Langoustines fraîches sautées

Jambon ibérique A.O Estrémadure

Riz

Riz à la casserole typique de Palafrugell

Paella à la marinière

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

Paella aux cèpes et au fromage parmesan gratiné

Paella « à bord" (des pêcheurs)

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





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

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

Calamars grillés ou à l'oignon confit

*Poulpe grillé au Parmentier au topinambour, calçots et
l'ail noir à la sauce romesco*



Viandes

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

Côtelettes d'agneau grillées sur la braise

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

Coca de vidre à la tomate

Pain artisanal de Palafrugell

Convient aux végétariens

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



Desserts

Mousse à fromage blanc à la
confiture aux figues et miel

*Farandole de truffes (chocolat blanc et noix de coco,
chocolat noir et chocolat aux pistaches et amandes)*

Tarte Tatin à la de glace à la cannelle

Moelleux au chocolat, glace à la vanille

Cheese cake et fraises

Soupe de crème catalane aux fruits rouges

Boules de melon et pastèque avec granité de citron

Oursins au chocolat avec fruits secs

Glaces artisanaux