

Carte d'automne

Cuisine traditionnelle et typiquement méditerranéenne ...

Entrées

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

*Salade de coquilles Saint-Jacques au chanterelles
et granade à l'huile aux fruits de mer*

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

*Cannelloni d'avocat avec tartare de saumon et
une touch de crevette*

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

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





Plats à partager

Croquettes maison

Moules grillées

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

Petits poissons frits de Palamós.

Coques grillées

Langoustines fraîches sautées

Tellines grillées de Coto de Doñana

Calamars à l'andalouse ou calamars à la Romaine

Petits calamars frits de Palamós

Jambon ibérique A.O Estrémadure



Le potager du Terramar

Pommes de terre à la sauce piquante

Soupe aux oignons et au Parmesan croustillant

Crème de citrouille à la croustillant de chanterelles
et oeuf BIO poche

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

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

Millefeuille de citrouille aux épinards à la sauce cream

Légumes grillés à la sauce Romesco

Paella empordanesa aux légumes

Paella aux cèpes et au fromage parmesan gratiné



Riz

Riz à la casserole typique de Palafrugell

Paella de riz noir

Paella à la marinière

Paella "del senyoret

*(mollusques sans coquilles
et poisson)*

Paella « à bord" (des pêcheurs)

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

« Fideuà » vermicelles aux palourdes
au fromage gratiné



Poissons

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

Turbot avec sa garniture

Suprême de rougets, calamars sautés aux
trompettes de la mort.

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 (200 grs)

Filet de porc ibérique à la sauce de cèpes

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

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



Desserts

Chous à la crème et praliné à la crème anglaise

*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

Ananas à l'orange aux sorbert à la mandarine

Oursins au chocolat avec fruits secs

Salade aux fruits frais

Glaces artisanaux

2 boules

1 boule

Crème au citron

Cornets, Magnum