

Carte de printemps

Cuisine traditionnelle et typiquement méditerranéenne ...

Entrées

Crème de citrouille aux oeuf BIO
poche et chips d'artichaut

Soupe aux oignons et au Parmesan croustillant

Salade au blé tendre, avocat, pomme, myrtilles et
vinaigrette de moutarde verte

Salade aux coquilles Saint-Jacques

grillé, chips d'artichaut à l'huile de crevettes

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

Petits calamars sauté aux artichauts et ciboulette

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

Petits calamars frits de Palamós

Riz

Riz à la casserole typique de Palafrugell

*Riz à la seiche, aux artichauts
et aux trompettes de la mort*

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

Suprême de bar sauvage grillé ou à la Donostiarra
*Poulpe grillé au Parmentier de manioc et légumes au
Wok à la sauce d'huitres*

Filets de rougets grillé aux chips d'artichaut
Morue extra nordique au four aux tomates confites
Calamars grillés



Viandes

Filet de veau de Girona et garniture (200 grs)

Entrecote de veau de Girona et garniture (350 grs)

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 figes 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

Glaces artisanaux

Salade aux fruits frais