

MENÚ TRADICIÓ

PICA-PICA

Porros escalivats amb crema de iogurt i cogombre, ametlla marcona i porradell. (L)(FS)
Laminat de carbassó amb formatge de cabra, confitura tomata feta a casa, pesto, ametlla
marcona i rúcula. (L)
Cremós de patata amb sobrassada de Xesc Reina i espuma de mel. (L)
Musclos de roca a la brasa d'olivera

A ESCOLLIR

Pop de la Llotja Palamós amb cremós de patata i pols de pebrot vermell. (L) (Suplement
6€)
– o –
Conill guisat amb samfaina.
– o –
Arròs Bomba de l'Estany de Pals de sèpia amb tàrtar de gamba blanca de la Llotja
Palamós.
– o –
Txuletó de porc Ral d'Avinyó amb salsa de ceps i patates rosses.
– o –
Arròs Bomba de l'Estany de Pals de peix de la Llotja de Palamós a la brasa
d'olivera. (suplement 8€).
– o –
Tataki de tonyina vermella amb confitura de tomata feta a casa i albergínia
fumada (suplement 10€).
– o –
Peix de la Llotja de Palamós a la brasa d'olivera (suplement 14€).

POSTRES

Gelats variats (L) i sorbets artesans.
– o –
Pa amb oli i xocolata. (L)(G)
– o –
Pastís de llimona i romaní. (L)(G)(FS)
– o –
Formatges artesans de Catalunya amb acompanyaments (L)(FS*)(G*) (suplement 7€)

CELLER

Vi blanc Clos Primat – o – Vi negre Clos Primat, Aigua mineral.
Cava Castell Roig Brut Nature (suplement 17€/ampolla)

Preu 33.00€ IVA inclòs