

PICA-PICA

Poireaux grillés avec yaourt et crème de concombre, amandes Marcona et ciboulette. (L)
(FS)
Stratifié de courgettes au fromage de chèvre, confiture de tomates maison, pesto,
amandes Marcona et roquette. (L)
Crème de pommes de terre avec Xesc Reina sobrassada et mousse de miel. (L)
Moules de roche braisées avec du bois d'olivier.

CHOISIR

Poulpe de la criée de Palamós avec pomme de terre crémeuse et poudre de piment
rouge. (L) (Supplément 6€)
– ou –
Lapin mijoté avec chanfaina.
– ou –
Riz bomba d'Estany de Pals avec seiche et tartare de crevettes blanches de la criée de
Palamós.
– ou –
Steak de porc Avinyó Ral avec sauce aux champignons et frites.
– ou –
Riz Bomba de "L'Estany de Pals" du poisson de la Halle aux poissons de
Palamós. (supplément 8€)
– ou –
Tataki de thon rouge avec de la confiture de tomate et aubergine fumé. (supplément 10€)
– ou –
Poissons de Palamós à la braise de bois d'olivier (supplément 14€)

DESSERTS

Glaces (L) et sorbets artisanaux.
– ou –
Pain à l'huile et au chocolat. (L)(G)
– ou –
Gâteaux au citron et au romarin. (L)(G)(FS)
– ou –
Fromages artisanaux de Catalogne avec leurs accompagnements. (L)(FS*)(G*)
(Supplément 7€)

CAVE

Vin blanc Clos Primat – o – Vin rouge Clos Primat, Eau minérale.
Cava Castell Roig Brut Nature (supplément 17€ / bouteille)

Prix 33.00€ 10% TVA included

*Le menu comprend de l'eau et du vin D.O. Empordà. Boissons gazeuses et bières à part.