










PARA EMPEZAR

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Jamón ibérico puro 100% de bellota Extrem de Extremadura, cortada a mano con pan con tomate 	27,50 €
BERBERECHOS AL VAPOR con sofrito de ajo y guindilla	16,10 €
«MI-CUIT» DE FOIE DE PATO Casero con corteza de kikos y compota de manzana Golden de Torroella	11,90 €
ANCHOAS DE CAN CALLOL DE L'ESCALA con pan con tomate 	11,50 €
CROQUETAS de pato confitado y trompetas de la muerte con emulsión de ajo negro 	7,90 €
PATATAS BRAVAS de Palau 	6,90 €

ENTRANTES

VIEIRAS CON CREMA Corazón de vieira a la plancha con crema de porro y patata al estilo 'vichyssoise' con paleta ibérica y aceite de albahaca	16,50 €
NUESTRO PULPO Pulpo de roca a la brasa con pimentón de la Vera al estilo 'AFeira' con emulsión de coliflor y calabaza confitada	16,90 €
ENSALADA DE TOMATE Variado de tomate de temporada con sardina ahumada, albahaca, nueces y queso de cabra de la Garrotxa	13,50 €
EL CANELÓN   De verduras variadas y trompetas de la muerte con crema de queso de cabra y rallado de el Set de Mas Marcè	10,50 €
EL TARTAR De atún rojo del Mediterráneo marinado con kimchi, verduritas en crudité, aguacate y crema de queso fresco con soja	12,50 €
ENSALADA DE VERDES  Laminado de calabacín y hinojo, variado de mini hojas con verduras en escabeche y setas con vinagreta de mostaza	9,50 €

ARROZ Y UN FIDEO

PAELLA DEL PALAU Arroz Onice* del Mas Pla de Pals en paella al estilo Palau con sepia, guisantes, cigalas y marisco variado	16,70 €
ARROZ A LA CAZUELA Arroz Bomba* con sofrito oscuro del Empordà, sepia, salsichas de sal y pimienta y gamba roja de Palamós	17,50 €
NEGRO DEL EMPORDÀ Arroz Bahía* del Mas Pla de Pals con sepia y cigalas del golfo de roses con falsa mayonesa de ajo y perejil	19,50 €
EL FIDEO  Fideos crujientes con sepia, salsichas, gambas de Palamós y alioli de ajo negro	14,50 €
Pan de coca empordanesa tostada con tomate 	1,00 €

PLATOS PRINCIPALES

EL PESCADO

RAPE SIN TRABAJO  Lomo de rape a la plancha con espárragos verdes, romesco y aceite de picada	19,90 €
FILETE DE MAR Lomo de atún rojo del Mediterráneo con salteado de verduras 'teriyaki' y fideos de arroz crujientes	18,90 €
EL PALANGRE Suprema de merluza de palangre al horno con salteado de alubias 'ull ros' (pequeñas) y panceta curada en sal y pimienta	17,50 €


LA CARNE

LA TERNERA Solomillo de ternera con escalopa de foie Collverd a la plancha y salsita suave de trompetas de la muerte	22,50 €
EL CORDERO Pierna de cordero en dos cocciones con "trinxa" de col y patata, panceta de sal y pimienta y salsita de ratafia	19,75 €
EL IBÉRICO CATALÁN Pluma de cerdo ibérico Catalán de Masia Tero con salsita de ratafia y cebollitas estofadas	14,50 €

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos y de ingredientes alérgenos en los platos de la carta y de los menús. Estamos a su disposición para facilitarle información en el caso que sufra alguna alergia y/o intolerancia alimentaria (de acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011)

Precios por persona · Precios con IVA incluido

HORARIO CIERRE COMEDOR
Servicio de mediodía: de 13.00 h a 15.30 h / Servicio de noche: de 20.00 a 22.30 h

 Con gluten

 Vegetariano