










POUR COMMENCER

JAMBON IBÉRIQUE PUR 100% BELLOTA Jambon Ibérique pur 100% Bellota d'Extremadura tranché à la main sur du pain croquant à la tomate 	27,50 €
COQUES À LA VAPEUR avec sauce ail et piment	16,10 €
«MI-CUIT» DE FOIE GRAS DE CANARD Fait maison avec croûte de kikos (mais grille) et compote de pomme Golden de Torroella	11,90 €
ANCHOIS DE CAN CALLOL DE L'ESCALA avec pain à la tomate 	11,50 €
CROQUETTES de canard confit et trompettes de la mort émulsion à l'ail noir 	7,90 €
«BRAVAS» de Palau 	6,90 €

ENTRÉES

COQUILLES DE SAINT JACQUES AVEC CRÈME Cœur de coquille de Saint Jacques à la plancha avec crème de poireaux et pomme de terre au style vichyssoise avec épaule de jambon ibérique et huile de basilique	16,50 €
NOTRE POULPE Poulpe de roche sous la cendre avec poivron rouge de La Vera au style 'AFeira' avec émulsion de chou fleur et potiron confit	16,90 €
SALADE DE TOMATE Varié de tomate de saison avec sardine fumée, basilic, noix et fromage de chèvre de la Garrotxa	13,50 €
LE CANNELONI   De légumes variés et chanterelles noires avec crème de fromage de chèvre et graté de 'El Set', de Mas Marcè	10,50 €
LE TARTARE De thon rouge de la Méditerranée mariné avec kimchi, légumes en crudité, avocat et crème de fromage frais au soja	12,50 €
SALADE VERTE  Laminé courgettes et fenouil, mini feuilles assorties aux légumes marinés et champignons à la vinaigrette à la moutarde	9,50 €

RIZ ET UNE VERMICELLE

PAELLA DEL PALAU Riz Onice* du Mas Pla de Pals en paëlla au style du Palau accompagné de seiche, petits pois, langoustines et fruits de mer variés	16,70 €
RIZ EN COCOTTE Riz Bomba, du L'Estany de Pals en sauce sofregit foncé du Empordà, seiche, saucisse de sel et poivre et crevette rouge de Palamós	17,50 €
NOIR DE L'EMPORDÀ Riz Bahia, du Mas Pla de Pals avec seiche et langoustines de la Baie de Roses avec fausse mayonnaise de persillade	19,50 €
LE VERMICELLE  "Rossejat" de vermicelles (cuites au bouillon de poisson) avec seiche, saucisses, crevettes de Palamós et ailolli d'ail noir	14,50 €
Pain de coca du empordà tartiné avec tomate 	1,00 €

PLATS PRINCIPAUX

LE POISSON

LOTTE DE MER SANS TRAVAIL  Dos de lotte de mer à la plancha avec asperges vertes, romesco et huile au hachis catalan	19,90 €
FILET DE MAR Dos de thon rouge de la Méditerranée avec légumes sautées au 'teri-yaki' et nouilles de riz croustillantes	18,90 €
LE PALANGRE Suprême de colin pêché à la ligne au four avec des haricots de 'ull ros' (oeil blond) et lard confité au sel et au poivre	17,50 €

LA VIANDE

VEAU Filet de veau avec escalope de foie 'Collverd' à la plancha et douce sauce de chanterelles noires	22,50 €
L'AGNEAU Cuisse d'agneau en deux cuissons avec hachis de chou et pomme de terre, lard fumé salé et poivré et sauce de ratafia	19,75 €
L'IBÉRIQUE CATALAN Plume de porc Ibérique Catalan de Masia Tero avec sauce de ratafia et ragoût de petits oignons	14,50 €

Notre établissement dispose de toute l'information sur la présence de produits et ingrédients allergènes dans les plats de la carte et des menus. Nous sommes à votre disposition pour vous offrir toute information au cas que vous souffriez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire conformément au règlement UE núm. 1169/2011

Prix par personne · Prix avec TVA comprise

HEURES DE FERMETURE DE LA SALLE À MANGER
Service de midi: de 13.00 h à 15.30 h / Service de nuit: de 20.00 à 22.30 h

 Avec gluten

 Végétarien