

## MENÚ PALAU

35,00 €

### PRIMEROS


Para compartir en el centro de la mesa o elegir una opción

Variado de tomates de temporada con sardina ahumada, albahaca, nueces y queso de cabra de la Garrotxa

\*\*\*\*

Mi-cuit casero de foie de pato con corteza de kikos y compota de manzana Golden de Torroella

\*\*\*\*

Croquetas de confit de pato y trompetas de la muerte con emulsión de ajo negro 

### PLATO PRINCIPAL


A elegir una opción

#### Tenera

Meloso de ternera en dos cocciones con "trinxat" de col y patata, panceta de sal y pimienta y salsita de ratafia

\*\*\*\*

#### Rape sin trabajo

Lomo de rape a la plancha con salteado de espárragos verdes, romesco y aceite de picada 

\*\*\*\*

#### Arroz negro del Empordà

Arroz Bahía\* del Estany de Pals con sepia y cigalas de la bahía de Roses con falsa mahonesa de ajo y perejil

\*\*\*\*

#### Chuletón

Chuletón de vaca vieja (500 g) con crema de foie, patata, cebolla y pimiento rojo al horno al estilo antiguo (4,00 € supl.)

### POSTRES

Para compartir en el centro de la mesa o elegir una opción

#### Recuit de Can Pauet

Recuit de Can Pauet de Jafre con manzana confitada y miel con crujiente de avellanas caramelizadas

\*\*\*\*

#### Nuestro brownie

Pastel tibio de chocolate y nueces con helado de nata y crumble de almendras

\*\*\*\*

#### Helados

Helados artesanos de Angelo Corvitto (consultar sabores)

\*Variedad de arroz

Precios por persona con IVA incluido. Vino, agua, pan y postres incluidos.