

MENÚ PALAU


35,00 €

PRIMERS

Per compartir al centre de taula o a triar una opció

Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani marinada amb kimchi, verduretes en *crudité*, alvocat i crema de formatge fresc amb soja

«Mi-cuit» de fetge gras d'ànec fet a casa amb crosta de «kikos» i compota de poma Golden de Torroella

Croquetes de confit d'ànec i trompetes de la mort amb emulsió d'all negre 

PLAT PRINCIPAL

A triar una opció

El mar i muntanya

Mar i muntanya de galtes de porc ibèric amb mandonguilles de sèpia i escamarlà de la Badia de Roses

El bacallà

Llom de bacallà al forn amb estofat de fesols de l'ull ros, botifarra negra i oli de trinxat d'olives

Arròs a la cassola de Palau

Arròs Bomba* del Mas Pla de Pals amb sofregit fosc empordanès, sèpia, salsitxes de sal i pebre i gamba vermella de Palamós

La vedella

Filet de vedella amb escalopa de foie Collverd a la planxa i salseta suau de trompetes de la mort (supl. 4,95 €)

POSTRES

A escollir una opció

Recuit de Can Pauet

Recuit de Can Pauet de Jafre amb poma confitada i mel amb cruixent d'avellanes caramel·litzades

El nostre brownie

Pastís tebi de xocolata i nous amb gelat de nata i crumble d'ametlles

El nostre lemon pie

Merenga cremada amb crema de llimona, gelat de llima i crumble d'ametlles

*Varietat d'arròs

Preus per persona amb IVA inclòs. Vi, aigua, pa i postres inclosos.