











PER COMENÇAR

PATATES BRAVES de Palau 	7,50 €
CROQUETES de confit d'ànec i trompetes de la mort amb emulsió d'all negre 	8,50 €
ANXOVES DE CAN CALLOL DE L'ESCALA amb pa de coca sucata amb tomata 	11,70 €
PLATILLO de saltejat de calamars amb ceba confitada i espàrrecs verds	16,50 €
ESCOPINYES AL VAPOR amb refregit d'all i bitxo	17,50 €
PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA  Pernil ibèric pur 100% de gla d'Extremadura, tallat a mà amb pa de coca sucata amb tomata	27,50 €

ENTRANTS

LA CREMA Crema freda de meló i carbassó amb tàrtar de bacallà esqueixat i verdures en crudité amb oli d'olives de Kalamata	9,90 €
AMANIDA DE VERDS  Laminat de carbassó i fonoll, variat de mini fulles amb verdures en escabete i bolets amb vinagreta de mostassa	10,50 €
EL CANELÓ   Farcit de verdures variades i trompetes de la mort amb crema de formatge de cabra i ratllat de el Set Mas Marcè	11,50 €
AMANIDA DE TOMATA Variat de tomata amb sardina fumada, alfàbrega, nous i formatge de cabra de la Garrotxa	13,90 €
EL TÀRTAR De tonyina vermella del Mediterrani marinada amb kimchi, verdures en crudité, avocat i crema de formatge fresc amb soja	15,60 €
EL NOSTRE POP Pop de roca al caliu amb pebre vermell de la Vera a l'estil «AFeira» amb emulsió de coliflor i carbassa confitada	18,90 €

ARRÒS I UN FIDEU

PAELLA DEL PALAU Arròs Onice* de Mas Pla de Pals en paella a l'estil del Palau amb sèpia i pèsols, escamarlans i marisc variat	18,50 €
NEGRE DE L'EMPORDÀ Arròs Bahía de Mas Pla de Pals amb sèpia i escamarlans de la Badia de Roses amb falsa maionesa d'all i julivert	19,70 €
ARRÒS A LA CASSOLA Arròs Bomba* de l'Estany de Pals amb sofregit fosc empordanès, sèpia, salsitxes de sal i pebre i gamba vermella de Palamós	19,90 €
EL FIDEU  Fideus rossejats amb sèpia, salsitxes, escopinyes i allioli d'all negre	14,50 €
Pa de coca empordanesa torrada amb tomata 	1,00 €

PLATS PRINCIPALS

EL PEIX

EL PALANGRE Suprema de lluç de palangre al forn amb saltat de fesols de l'ull ros, cloïsses i cansalada curada en sal i pebre	18,50 €
FILET DE MAR Llom de tonyina vermella del Mediterrani amb saltat de verdures "teriyaki" i fideus d'arròs cruixents	18,90 €
RAP SENSE FEINA Llom de rap a la planxa amb saltat d'espàrrecs verds, romesco i oli de picada	20,50 €

LA CARN


L'IBÈRIC CATALÀ Pluma de porc ibèric Català de Masia Tero, salsa de moscatell de l'Empordà i cebetes estofades	14,50 €
EL XAI Cuixa de xai en dues coccions amb trinxat de col i patata, cansalada de sal i pebre i salseta de ratafia	19,90 €
LA VEDELLA Filet de vedella a la planxa amb patates, ceba i pebrot a l'estil antic i salseta suau de trompetes de la mort	23,50 €

PER ACABAR

LES POSTRES

GELATS D'ANGELO CORVITTO Gelats fets artesanalment de gelat de cassís, sorbet de mandarina, de caramel amb mantega salada i gelat de llima	4,80 €
EL NOSTRE FLAM Flam de romaní amb 'crumble' d'avellanes i gelat de mandarina	5,00 €
EL NOSTRE BROWNIE Pastis tebi de xocolata i nous amb gelat de caramel amb mantega salada i 'crumble' d'ametlles	5,20 €
RECUIT DE CAN PAUET Recuit de Can Pauet de Jafre amb poma confitada i mel amb cruixent d'avellanes caramel·litzades	5,50 €
LA XOCOLATA Ganache de xocolata negra amb cruixent de sèsam negre i gelat de cassís amb 'crumble' d'ametlles	6,50 €
LEMON PIE Merengue cremat amb crema de llimona i gelat de llima i 'crumble' d'ametlles	6,70 €

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i d'ingredients al·lèrgens en els plats de la carta i dels menús. Estem a la seva disposició per donar informació en el cas que pateixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011)

 Amb gluten

 Vegetarià

Preus per persona · Preus amb IVA inclòs

HORARI TANCAMENT MENJADOR
Servei de migdia: de 13.00 h a 15.30 h / Servei de nit: de 20.00 a 22.30 h