

## **Per fer temps / Para hacer tiempo**

### **While you wait / Pour passer le temps**

Gamba extra de Palamós (1 unitat de + o- 50gr)

Gamba extra de Palamós (1 unidad + o- 50gr.)

Extra large Palamos prawn (1 unit+ o- 50gr.)

Grande crevette de Palamós (1 pièce + o - 50gr)

Ostres Guillardreau "Especial" (1 unitat)

Ostras Guillardreau "Especial" (1 unidad)

Special Guillardreau Oysters (1 unit)

Huitres Guillardreau special (1 pièce)

Navalles Gallegas a la marinera peruana

Navajas Gallegas a la Marinera peruana

Chalaca razor shells with rocoto cream

Canifs Galiciennes à la Chalaca avec crème de rocoto

Yuca fregida amb Salsa Huancaína (versió de les Braves-Perú)

Yuca frita con Salsa Huancaína (versión de las Bravas-Perú)

Fried yuca with huancaína sauce (Braves-Perú version)

Yucca frit avec sauce huancaína (versión Bravas-Perú)

Gyozas d'Escamarlans amb Vinagreta "Nikkei"

Gyozas de Cigalas con Vinagreta "Nikkei"

Gyozas of crayfish with " Nikkei" dressing

Gyozas de langoustines à la vinaigrette « Nikkei »

Selecció de Formatges de Proximitat amb acompanyaments

Selección de Quesos de Proximidad con acompañamientos

Catalan Chesse selection

Sélection de fromages Catalan

Pernil Ibèric reserva d'aglà de la Vall de Los Pedroches (100 gr.)

Jamón Ibérico reserva de bellota del Valle de Los Pedroches (100 gr.)

Cured Iberian ham from El Valle de Los Pedroches with glass bread (100 gr.)

Jambon ibérique du Valle de Los Pedroches avec pain cristal(100 gr.)

## **Entrants / Entrantes / Starters / Entrées**

“Ajoblanco” d'esparracs, verat i fonoll mari  
Ajoblanco de esparragos, caballa e hinojo marino  
Asparagus “ajoblanco”, mackerel and sea fennel  
“Ajoblanco” de asperges, marquereau et Fenouil de mer

Causa de Pop al “Olivo”  
Causa de Pulpo al Olivo  
Causa of octopus with “Olive”  
Causa de poulpeà “l'Olive”

Ceviche “Mixto” com el preparava el meu Pare els Diumenges  
Ceviche “Mixto” como lo preparaba mi Padre los Domingos (Mila Acosta)  
Mixed Ceviche like my father made in Sundays (Mila Acosta)  
Ceviche Mixte comme les recettes de mon père du Dimanche (Mila Acosta)

Raviolis casolans farcits de Vedella i Salsa de Foie Gras de l'Empordà  
Raviolis caseros rellenos de Ternera y Salsa de Foie Gras de l'Empordà  
Gironan beef and foie gras Fresh homemade raviolis  
Raviolis maison boeuf et foie gras de Emporda frais

Lletons de Xai en tempura amb mongetes de Sant Pau  
Mollejas de Xai en tempura con judías de Sant Pau  
Kid sweetbread in the tempura with Sant Pau beans  
Ris de chevreau dans la tempura avec haricots de Sant Pau

## **Arrossos de l'estany de Pals / Arroces del “estany de Pals”**

Arròs de Gamba Grossa de Palamós (100gr) Varietat Bomba  
Arroz de Gamba grande de Palamós (100gr) Variedad Bomba  
Palamós prawn rice. 'Bomba' variety  
Riz aux crevettes de Palamós. Variété 'Bomba'

Risotto de Verduretes ecologiques i bolets Varietat Carnaroli  
Risotto de Verduritas ecológicas de Temporada i setas Variedad Carnaroli  
Creamy rice with ecologic seasonal vegetables. Carnaroli variety  
Riz crémeux aux ecologie légumes de saison. Variété Carnaroli

**Pa d'elaboració propia / Pan de elaboración propia**  
**Homemade Bread and snack/Pain et casse-croute**

## Peixos / Pescados/ Fish/ Poissons

Peix del dia preguntar per les sugerencias

Pescado del día preguntar por las sugerencias

Fish of the day Ask for suggestions

Poissons du jour demander des suggestions

Vieras a la planxa amb Verdures, salsa de Formatge Tendre i Sorra de ceps

Vieras a la plancha con Verduras, salsa de Queso Tierno y Arena de Ceps

Vieras roasts with vegetables, soft sauce cheese and ceps soil

Vieras rôtis avec légumes, sauce de fromage doux et de ceps soil

Turbot salvatge amb Ñokis de chuño, Vichissoise de coco i oli d' alfàbrega

Turbot salvaje con Ñokis de chuño, Vichissoise de coco y aceite de albahaca

Turbot with chuno Ñokis, Vichyssoise of coconut and Basil oil

Turbot avec Ñokis de chuño, Vichyssoise de noix de coco et huile de basilic

“Quinoto” amb ½ llamantol i salsa de mango

Quinoto con ½ bogavante y salsa de mango

Quinoa risotto with ½ lobster and mango sauce

Quinoa risotto avec ½ homard et mangue sauce

## Carns / Carnes / Meat / Viande

Tarrina de garritet ibèric cruixent amb ragu de fruites i espuma de xirivia

Tarrina de cochinillo ibérico crujiente con ragu de frutas y espuma de xirivia

Crunchy Iberian suckling pig with ragu of fruits and parsnip foam

Chignon allongé ibérique croquant au ragu de fruits et mousse à panais

Entraña saltada amb tacu tacu

Entraña saltada con tacu tacu

Entraña stir-fried with tacu tacu

Entraña sauté con tacu tacu

Tenim plats del dia segons mercat

Disponemos de Especiales del dia según mercado

We have dishes of the day according to market

Nous avons des plats du jour selon le marché