



1. GLUTEN / 2. CRUSTÁCEOS / 3. HUEVOS / 4. PESCADO / 5. CACAHUETES /
6. SOJA / 7. LÁCTEOS / 8. FRUTOS DE CÁSCARA / 9. APIO / 10. MOSTAZA /
11. GRANOS DE SÉSAMO / 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS /
13. MOLUSCOS / 14. ALTRAMUCES

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Croquetes de cua de bou [1 - 3 - 7 - 8] <i>Croquetas de rabo de toro</i>	3,50€ unitat
Croquetes de peix de roca [1 - 2 - 4 - 7- 8] <i>Croquetas de pescado de roca</i>	3,50€ unitat
Ostra Gillardeau n°2 amb perles de llimona [13] <i>Ostra Gillardeau n°2 con perlas de limón</i>	6,00€ unitat
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet [1] <i>Plato de jamón ibérico con pan de coca con tomate</i>	24,00€ ració
Patates braves Ses Vinyes [10] <i>Patatas bravas Ses Vinyes</i>	14,00€
Calamar a l'andalusa amb maionesa de cítrics [10] <i>Calamar a la andaluza con mayonesa de cítricos</i>	19,00€
Musclos a la brasa [13] <i>Mejillones a la brasa</i>	18,00€
Gamba vermella de Palamós amb all i bitxo "ajillo" [2] <i>Gamba roja de Palamós con ajo y guindilla "ajillo"</i>	28,00€

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Sopeta freda de tomàquet, síndria, maduixes i gelat de cogombre [7] <i>Sopita fría de tomate, sandía, fresas y helado de pepino</i>	22,00€
Lingot de foie amb figues i salmó acompanyat de bouquet d'amanida <i>Lingote de foie con higos y salmón acompañado de bouquet de ensalada</i>	27,00€
Amanida tèbia de Gambes de Palamós amb panxeta [2 - 10 - 12] <i>Ensalada tibia de Gambas de Palamós con panceta</i>	30,00€
Carpaccio de gamba de Palamós [1 - 2-10-12] <i>Carpaccio de gamba de Palamós</i>	29,00€
Caneló d'ànec amb crema de foie, parmesà i pinyons [1-6-7-8] <i>Canelón de pato con crema de foie, parmesano y piñones</i>	28,00€
Flor de carbassó en tempura amb el seu carpaccio [1-8-10] <i>Flor de calabacín en tempura con su carpaccio</i>	22,00€
Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat i maionesa de wasabi [1-4-6-10] <i>Tartar de atún rojo con aguacate y mayonesa de wasabi</i>	28,00€

En cas d'intolerància o al·lèrgens consulti al nostre personal de sala.
En caso de intolerancia o alérgenos consulte a nuestro personal de sala



1. GLUTEN / 2. CRUSTÀCEOS / 3. HUEVOS / 4. PESCADO / 5. CACAHUETES /
6. SOJA / 7. LÁCTEOS / 8. FRUTOS DE CÁSCARA / 9. APIO / 10. MOSTAZA /
11. GRANOS DE SÉSAMO / 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS /
13. MOLUSCOS / 14. ALTRAMUCES

Sonsos amb pernil ibèric i ou ferrat ecològic **[3-4-6]** 29,00€
"Sonsos" con jamón ibérico y huevo frito ecológico

Tomàquets de l'hort de Llofriu amb ventresca i encurtits **[4-10]** 24,00€
Tomates del huerto de Llofriu con ventresca y encurtidos

ELS ARROSSOS / EL ARROZ

Arròs sec de Pals amb calamar i llagostins (mínim 2) **[2-6-4-9-12]** 27,50€
Arroz seco de Pals con calamar y langostinos (mínimo 2)

Arròs sec de Pals amb ànec i foie gras (mínim 2) **[9]** 26,00€
Arroz seco de Pals con pato y foie gras (mínimo 2)

Arròs de Pals a la llauna amb rogers de Roca **[4-9]** 29,00€
Arroz de Pals a la lata con salmonete de roca

DE LA MAR / DEL MAR

Morro de bacallà amb all i bitxo, chutney de tomàquet i espinacs a la catalana **[4-8-6]** 29,00€
Morro de bacalao con ajo y guindilla, chutney de tomate y espinacas a la catalana

Llom de rap rostit amb arròs melós de ceps **[2-4-6-9-12]** 36,00€
Lomo de rape asado con arroz meloso de boletus

Peix de llotja a la brasa amb verdures **[4]** 39,00€
Pescado de lonja a la brasa con verduritas

Peix de llotja al forn a l'estil Empordanès amb gamba de Palamós **[2-4-9-12]** 42,00€
Pescado de lonja al horno al estilo Empordanés con gamba de Palamós

Gambes de Palamós mitjana/grossa a la sal (200g) **[2-12]** 42,00€
Gambas de Palamós mediana/grande a la sal (200 g)

Escamarlans de Roses oberts i al forn **[2-12]** 44,00€
Cigalas de Roses abiertas y al horno

LES CARNES / LAS CARNES

Ventall ibèric de gla a la brasa 26,00€
Abanico ibérico de bellota a la brasa

Galta de vedella cuinada a baixa temperatura amb cebetes i bolets **[9]** 29,00€
Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con cebollitas y setas

Entrecot de vedella de Girona laminat a la brasa 34,00€
Entrecot de ternera de Girona escalopado a la brasa

Costellar de xai a la mostassa amb crosta d'arròs **[9-10]** 39,00€
Costillar de cordero a la mostaza con costra de arroz

*En cas d'intolerància o al·lèrgens consulti al nostre personal de sala.
En caso de intolerancia o alérgenos consulte a nuestro personal de sala*



1. GLUTEN / 2. CRUSTÀCEOS / 3. HUEVOS / 4. PESCADO / 5. CACAHUETES /
6. SOJA / 7. LÁCTEOS / 8. FRUTOS DE CÁSCARA / 9. APIO / 10. MOSTAZA /
11. GRANOS DE SÉSAMO / 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS /
13. MOLUSCOS / 14. ALTRAMUCES

Filet de vedella de Girona a la brasa (200 g.) 39,00€
Solomillo de ternera de Girona a la brasa (200 g.)

Steak tàrtar clàssic amb patates rosses [1-3-4-10-12] 38,00€
Steak tartar clásico con patatas fritas

Acompanyament extra:

Patates rosses / Patatas fritas [1] 6,00€

Verduretes saltejades / Verduritas salteadas 8,00€

* IVA inclòs. IVA incluido. / Servei de pa 3,50€ - Servicio de pan 3,50€

POSTRES

Sopeta de pinya a la menta amb sorbet de llimona - 10,00€
Sopita de piña a la menta con sorbete de limón

Xuixo de Girona al forn i gelat de crema catalana [1-3-7] - 14,00€
Xuixo de Girona al horno con helado de crema catalana

Coulant d'avellana fet a casa amb gelat de fruits secs [1-5-8-7] - 15,00€
Coulant de avellana hecho en casa con helado de frutos secos

Pastís de formatge fet a casa amb coulis de fruits vermells i gelat de maduixa [3-7] - 14,00€
Pastel de queso hecho en casa con coulis de frutos rojos y helado de fresas

Taps de Cadaqués flambejats al rom [1-3-5-7-8] - 16,00€
Taps de Cadaqués flambeados al ron

Crêpes Suzette [1-3-7] - 15,00€
Crêpes Suzette

Biscuit glacé amb xocolata calenta [3-7] - 12,00€
Biscuit glacé con chocolate caliente

Assortiment de gelats artesans [1-7-8] - 10,00€
Surtido de helados artesanos

Poma de Torroella amb crema de vainilla i crumble [1-3-5-8] - 13,00€
Manzana de Torroella con vainilla y crumble

Pecat de xocolata, oli i sal [1-3-8] - 14,00€
Pecado de chocolate, aceite y sal

En cas d'intolerància o al·lèrgens consulti al nostre personal de sala.

En caso de intolerancia o alérgenos consulte a nuestro personal de sala



1. GLUTEN / 2. CRUSTÀCEOS / 3. HUEVOS / 4. PESCADO / 5. CACAHUETES /
6. SOJA / 7. LÁCTEOS / 8. FRUTOS DE CÁSCARA / 9. APIO / 10. MOSTAZA /
11. GRANOS DE SÉSAMO / 12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS /
13. MOLUSCOS / 14. ALTRAMUCES

MENÚ MITJA PENSIÓ / MENÚ MEDIA PENSIÓN

ENTRANTS A ESCOLLIR

Sopeta freda de tomàquet, síndria, maduixes i gelat de cogombre [7]

Sopita fría de tomate, sandía, fresas y helado de pepino

Amanida de burrata amb tomàquet i alvocat [7]

Ensalada de burrata con tomate y aguacate

Salmó marinat i bouquet d'amanida amb salsa de formatge i emcurtits [4-7-10]

Salmón marinado y bouquet de ensalada con salsa de queso y encurtidos

Musclos a la brasa [13]

Mejillones a la brasa

Raviolis de porro amb crema de bolets i ceps confitats [1]

Raviolis de puerro con crema de setas y setas confitadas

PRINCIPALS A ESCOLLIR / PRINCIPALES A ESCOGER

Morro de bacallà al allet amb crema de porros [4-6-8]

Morro de bacalao con ajo con crema de puerros

Calamar a la brasa amb milfulls de patata i ceba. [1-3-6]

Calamar a la brasa con mil hojas de patata y cebolla.

Pollastre de pagès desossat amb orellanes, prunes i albergínies [8-9]

Pollo de payés deshuesado con orejones, ciruelas y berenjenas

Galta de vedella a baixa temperatura amb compota de poma [9]

Carrillera de ternera a baja temperatura con compota de manzana

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRES A ESCOGER

Coulant de xocolata negra amb gelat de crema catalana [1-5-8-7]

Coulant de chocolate negro con helado de crema catalana

Biscuit amb xocolata calenta [3-7]

Biscuit con chocolate caliente

Xuixo de Girona amb gelat de crema catalana [1-3-7]

Xuixo de Girona con helado de crema catalana

Assortiment de gelats artesans/ Surtido de helados artesanos [1-7-8]

Gintònic en copa / Gin tonic en copa

45,00€

El menú inclou servei de pa. Preu per persona

El menú incluye servicio de pan. Precio por persona

En cas d'intolerància o al·lèrgens consulti al nostre personal de sala.

En caso de intolerancia o alérgenos consulte a nuestro personal de sala