



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 rostit <b>[1 - 3 - 7 - 8]</b> <i>Croquetas de asado, Roasted meat croquettes, Croquettes de viande rôtie</i>	2,50€ unitat
Croquetes de peix de roca <b>[1 - 2 - 4 - 7 - 8]</b> <i>Croquetas de pescado de roca, Rock fish croquettes, Croquettes de poisson de roche</i>	3,50€ unitat
Ostra Gillardeau n°2 amb perles de llimona <b>[13]</b> <i>Ostra Gillardeau n°2 con perlas de limón, Oyster Gillardeau n°2 with lemon pearls, Huître Gillardeau No. 2 avec perles de citron</i>	5,00€ unitat
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet <b>[1]</b> <i>Plato de jamón ibérico con pan de coca con tomate, Iberian Ham plate with toasted tomato bread, Plat de jambon iberique avec pain grillé à la tomate</i>	22,00€ ració
Patates braves Ses Vinyes <b>[10]</b> <i>Patatas bravas Ses Vinyes, Ses Vinyes bravas potatoes, Pommes de terre bravas Ses Vinyes</i>	12,00€
Calamar a l'andalusa amb maionesa de cítrics <b>[10]</b> <i>Calamar a la andaluza con mayonesa de cítricos, Squid Andalusian style with citrus mayonnaise, Calamars à l'andalous avec mayonnaise aux agrumes</i>	18,00€
Musclos a la brasa <b>[13]</b> <i>Mejillones a la brasa, Grilled mussels, Moules grillées</i>	16,00€

### PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Sopeta de tomàquet, síndria i maduixa amb gelat de cogombre <b>[7]</b> <i>Sopita de tomate, sandía y fresa con helado de pepino Tomato soup, watermelon, strawberry and cucumber ice cream Soupe de tomates, fraise et glace du cocombre</i>	21,00€
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i advocat <b>[4 - 10]</b> <i>Ensalada de tomate, ventresca de atún y aguacate Tomato salad, tuna belly and avocado Ensalada de tomate, ventresca de atún y aguacate</i>	21,00€
Amanida tèbia de gamba de Palamós <b>[2 - 10 - 12]</b> <i>Ensalada tibbia de gamba de Palamós Warm Palamós prawn salad Salade tiède de crevettes de Palamós</i>	28,00€
Carpaccio de gamba de Palamós amb tòfona d'estiu <b>[1 - 2 - 10 - 12]</b> <i>Carpaccio de gamba de Palamós con trufa de verano Palamós red prawn Carpaccio with summer truffle Carpaccio de crevette rouge de Palamós et summer truffle</i>	26,00€



1. GLUTEN / 2. CRUSTÁCEOS / 3. HUEVOS / 4. PESCADO / 5. CACAÑUETES /  
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

Pop de Roses amb cruixent de patata i pebre vermella de la Vera **[10 -13]** 25,00€  
*Pulpo de Roses con crujiente de patata y pimentón de La Vera*  
Roses Octopus with crouchy Potato and Paprika from La Vera  
*Poulpe de Roses avec croquant de pomme de terre et piment de La Vera*

Caneló d'ànec amb crema de foie, parmesà i pinyons **[1-6-7-8]** 22,00€  
*Canelón de pato con crema de foie, parmesano y piñones*  
Duck Cannelloni with foie gras sauce, Parmesan and Pine Nuts  
*Cannelloni de canard à la sauce de foie gras, parmesan et pignons*

Flor de carbassó en tempura amb el seu propi carpaccio **[1-8-10]** 19,00€  
*Flor de calabacín en tempura con su propio carpaccio*  
Zucchini flower tempura with its own carpaccio  
*Tempura de fleur de courgette avec son carpaccio*

Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat i maionesa de wasabi **[1-4-6-10]** 24,00€  
*Tartar de atún rojo con aguacate y mayonesa de wasabi*  
Red Tuna Tartare with Avocado and Wasabi Mayonnaise  
*Tartare de thon*

Sonsos amb pernil ibèric i ou ferrat ecològic **[3-4-6]** 29,00€  
*Sonsos con jamón ibérico y huevo frito ecológico*  
Sand fish fried with Iberian ham and ecological egg  
*Appât blanc avec jambon Iberic et ecological œuf*

#### ELS ARROSSOS / EL ARROZ

Arròs sec de Pals amb calamar i llagostins (mínim 2) **[2-6-4-9-12]** 26,50€  
*Arroz seco de Pals con calamar y langostinos (mínimo 2)*  
Pals rice paella with squid and shrimps (minimum 2 people)  
*Paella de riz de Pals au calmar et crevettes (minimum 2)*

Arròs sec de Pals amb ànec i foie gras (mínim 2) **[9]** 25,00€  
*Arroz seco de Pals con pato y foie gras (mínimo 2)*  
Pals rice paella with duck and foie (minimum 2 people)  
*Paella de riz de Pals au canard et foie gras (minimum 2)*

#### DE LA MAR / DEL MAR

Morro de bacallà amb all i bitxo, chutney de tomàquet i espinacs a la catalana **[4-8-6]** 25,00€  
*Morro de bacalao con ajo y guindilla, chutney de tomate y espinacas a la catalana*  
Cod fillet with Garlic and Chili, Tomato Chutney and Spinach  
*Filet de morue à l'ail et au piment, chutney de tomate et épinards catalans*

Llom de rap rostit sobre un llit d'arròs cremós de bolets **[2-4-6-9-12]** 28,00€  
*Lomo de rape sobre un lecho de arroz cremoso de setas*  
Monkfish with Creamy Mushroom Rice  
*Lotte rôtie avec riz crémeaux aux champignons*



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

Calamar de potera a la brasa amb milfulls de patata **[6-13]** 28,00€  
*Calamar de potera a la brasa con milhojas de patata*  
 Grilled premium squid with potato  
*Calamars grillés avec pommes de terre*

Peix de llotja a la brasa amb verdures **[4]** 34,00€  
*Pescado de lonja a la brasa con verduritas*  
 Charcoal-grilled market fish with vegetables  
*Poisson de la halle grillé sur la braise aux legumes*

Peix de llotja al forn a l'estil Empordanès amb gamba de Palamós **[2-4-9-12]** 36,00€  
*Pescado de lonja al horno al estilo Empordanés con gamba de Palamós*  
 Empordà style baked fish with Palamós red prawn (subject to availability)  
*Poisson de la halle de marée cuit au four style Empordà avec crevette rouge de Palamós*

Gambes de Palamós mitjana/grossa a la sal (200g) **[2-12]** 38,00€  
*Gambas de Palamós mediana/grande a la sal (200 g)*  
 Palamós red prawn medium/large with salt(200gr)  
*Crevette rouge de Palamós moyenne/grande au sel (200 g)*

### LES CARNES / LAS CARNES

Ventall ibèric de gla a la brasa 19,00€  
*Abanico ibérico de bellota a la brasa*  
 Grilled Iberian pork "abanico"  
*"Abanico" de porc Ibérique à la braise*

Galta de vedella cuinada a baixa temperatura amb cebetes i bolets **[9]** 22,00€  
*Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con cebollitas y setas*  
 Veal cheek cooked at low temperature with Onions and Mushrooms  
*Joue de veau cuite à basse température aux oignons et champignons*

Mar i muntanya de pollastre amb escamarlans i reducció de ratafia d'Olot **[2-8-9]** 24,00€  
*Mar y montaña de pollo con cigalas y reducción de ratafia de Olot*  
 Surf and turf of Chicken and scampi with olot Ratafia liquor sauce  
*Terre et mer de poulet avec langoustines à la sauce de liqueur de Ratafia d'Olot*

Entrecot de vedella de Girona laminat a la brasa 27,00€  
*Entrecot de ternera de Girona escalopado a la brasa*  
 Girona veal grilled Entrecôte  
*Entrecôte de veau de Girona à la braise*

Espatlla de cabrit arrebossada amb prunes i orellanes **[1-9]** 34,00€  
*Paletilla de cabrito rebozada con ciruelas y orejones*  
 Shoulder of suckling lamb in batter with prunes and dried peaches  
*Epaule de chevreau panée aux pruneaux et aux pêches sèches*

Filet de vedella de Girona amb tòfona d'estiu **[9]** 31,00€  
*Solomillo de ternera de Girona con trufa de verano*  
 Girona veal sirloin with summer truffle  
*Surlonge de boeuf de Gérone avec summer truffle*



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

Carré de xai amb mostassa i crosta d'arròs **[9-10]** 35,00€  
 Costillar de cordero con mostaza y crosta de arroz  
 Rack of Lamb with Mustard and crispy rice  
 Carré d'agneau à la moutarde et riz croustillant

Steak tàrtar clàssic amb patates rosses **[1-3-4-10-12]** 31,00€  
 Steak tartar clásico con patatas fritas  
 Steak tartar and deep fried potatoes  
 Steak tartar and french fries

## POSTRES

Sopeta de pinya i menta amb gelat de llimona 9,00€  
 Sopita de piña y menta con helado de limón  
 Pineapple and mint soup with lemon ice cream  
 Soup d'ananas et menthe à la glace citron

Xuixo de Girona amb gelat de crema catalana **[1-3-7]** 9,00€  
 Xuixo de Girona con helado de crema catalana  
 Xuixo from Girona with crème brûlée Ice Cream  
 "Xuixo" de Girona à la glace de crème brûlée

Coulant d'avellana fet a casa amb gelat de fruits secs **[1-5-8-7]** 11,00€  
 Coulant de avellana hecho en casa con helado de frutos secos  
 Homemade hazelnut coulant with nut ice cream  
 Coulant de noisettes et glace aux noix

Assortiment de gelats artesans **[7] helado turrón [1-7-8]** 9,00€  
 Surtido de helados artesanos  
 Artisans ice cream assortment  
 Assortiment de glaces artisanales

Pastís de formatge fet a casa amb coulis de fruits vermells **[3-7]** 9,00€  
 Pastel de queso hecho en casa con coulis de frutos rojos y helado de fresas del Maresme  
 Homemade cheesecake with red fruit coulis and Maresme strawberry ice cream  
 Gâteau au fromage fait maison avec coulis de fruits rouges et glace à la fraise

Pastís Òpera: cafè, xocolata, vainilla i cacau **[1-3-7]** 9,00€  
 Tarta Ópera: café, chocolate, vainilla y cacao  
 Opera Cake: coffee, chocolate, vanilla and cocoa  
 Gâteau Opéra: café, chocolat, vanille et cacao

Baba al rom amb gelat de vainilla **[1-3-7]** 11,00€  
 Baba al ron conn helado de vainilla  
 Rum baba with vanilla ice cream  
 Bab rum avec glace de vanille



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

Biscuit glacé amb xocolata calenta **[3-7]** 9,00€  
*Biscuit glacé con chocolate caliente*  
*Cookie glacé with hot chocolate*  
*Biscuit glacé avec chocolate chaude*

Infusió de Marialluïsa, maduixa, poma i sorbet de llimona 10,00€  
*Infusión de Maria Luisa, fresa, manzana y sorbete de limón*  
*Cocktail with strawberry, acid appel and lemon sorbet*  
*Cocktail de fraise, pomme acide et glace citron*

MENÚ MITJA PENSIÓ 40,00€ PER PERSONA  
El menú inclou una consumició i servei de pa. Preu per persona

#### ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida de tomàquet amb tonyina i mozzarella de búfala **[4-7-12]**  
Ensalada de tomate con atún y mozzarella de bufala  
Tuna and buffalo mozzarella salad  
Salade de thon et mozzarella de bufflonne

Sopeta de tomàquet, síndria, maduixa i gelat de cogombre **[7]**  
Sopita de tomate, sandía, fresa y helado de pepino  
Tomato soup, watermelon, strawberry and cucumber ice cream  
Soupe de tomates, fraise et glace du cocombre

Musclos a la brasa **[13]**  
Mejillones a la brasa, Grilled mussels, Moules grillées

Carpaccio de vedella amb parmesà, ruca i alfàbrega **[1-7-10-12]**  
Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y albahaca  
Veal carpaccio with parmesan, arugula and basil  
Carpaccio de veal au parmesan, roquette et basilic

El nostre caneló vegà d'escalivada amb romesco **[1-8-10]**  
Nuestro canelón vegano de escalivada con romesco  
Our vegan cannelloni of grilled vegetables with romesco sauce  
Nos cannellonis d'escalivada vegan au romesco

#### PRINCIPALS A ESCOLLIR

Morro de bacallà amb espinacs a la catalana i tomàquet confitat **[4-6-8]**  
Morro de bacalao con espinacas a la catalana y tomate confitado  
Cod fillet with catalan spinach and confit tomatoes  
Filet de morue à l'ail et au piment, chutney de tomate et épinards catalans

Calamar a la brasa amb patata i ceba confitades **[1-3-6]**  
Calamar a la brasa con patata y cebolla confitadas  
Grilled squid with confit potato and onion  
Calamars grillés avec pommes de terre confites et oignons

Pollastre de pagès amb orellanes, prunes i albergínies **[8-9]**  
Pollo de payés con orejones, ciruelas y berenjenas  
Chicken trotter with dried peaches and plums  
Poulet grillé avec abricots secs et prunes



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

Cabrit desossat amb cebetes, patates i poma de Torroella **[9]**  
Cabrito deshuesado con cebollitas, patatas y manzana de Torroella  
Suckling goat with onions, potatoes and Torroella apple  
Chèvre désossé avec oignons, pommes de terre et pomme Torroella

Ventall ibèric a la brasa  
Abanico ibérico a la brasa  
Grilled Iberian pork "abanico"  
"Abanico" de porc Ibérique à la braise

#### POSTRES A ESCOLLIR

Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla **[1-3-7-8]**  
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla  
Dark chocolate coulant with vanilla ice cream  
Coulant au chocolat noir et glace à la vanille

Biscuit amb xocolata calenta **[3-7-8]**  
Biscuit con chocolate caliente  
Cookie glacé with hot chocolate  
Biscuit and hot chocolate

Pastís de formatge fet a casa amb coulis de fruits vermells i gelat de maduixa **[3-7]**  
Tarta de queso hecho en casa con coulis de frutos rojos y helado de fresa  
Homemade cheesecake with red fruit coulis and Maresme strawberry ice cream  
Gâteau au fromage fait maison avec coulis de fruits rouges et glace à la fraise

Assortiment de gelats artesans **[7]** gelat de turró **[1-7-8]**  
Surtido de helados artesanos  
Artisans ice cream assortment  
Assortiment de glaces artisanales

Gintònic en copa  
Gin tonic en copa  
Gin tonic  
Gin Tonic