

To share...Pour partager

Joselito Iberian cured ham with dough bread with tomato

Jambon Joselito avec fougasse à la tomate

18.90€

Natural Gillardeau Oyster No. 2

Huître Gillardeau n°2 au naturel

5.20€

Gillardeau Oyster Tartare with cucumber water, Granny Smith apple slush and oxalis

Tartare d'huîtres Gillardeau à l'eau de concombre, granité de pomme Granny Smith et oxalis

16.50€

Clarified cherry gazpacho with white prawns and almond ice cream

Gaspacho clarifié de cerises aux crevettes blanches et glace aux amandes

17.50€

Tomato conserve, cured horse mackerel, kalamata olives, basil pesto and celery slush

Tomates en conserve, saurel séché, olives kalamata, pesto de basilic et granité de céleri

18.00€

The allotment. Sustainable fish brandade, green olive soil and baby vegetables

Le verger. Brandade de poisson durable, terre d'olives vertes et mini-légumes

18.00€

Palamós prawn ceviche

Ceviche de crevettes de Palamós

26.00€

Black Angus carpaccio, honey and soya vinaigrette and mustard ice cream
Carpaccio de Black Angus, vinaigrette au miel et soya et glace à la moutarde
13.50€

Foie nougat with cardamom-infused pear and chocolate
Nougat de foie gras au chocolat et poire à la cardamome
16.50€

Grilled octopus, cabbage kimchi, mashed potatoes and "migas" [a breadcrumb-based dish] with La Vera red pepper
Poulpe grillée, kimchi de chou, parmentier de pommes de terre et "migas" au poivre rouge de la Vera
18.00€

Cuttlefish noodles with bolognese, in a pil pil and chipotle sauce
Nouilles de seiche à la bolognaise, pil pil et chipotle
21.00€

Girona Angus beef cold cannelloni, filled with steak tartare
Cannelloni froid d'Angus de Girona farcis au steak tartare
25.00€

Fresh fish of the day from Palamós market, with garnish
Poisson de la halle aux poissons de Palamós selon le marché avec garniture
Prices according to market/ Prix selon le Marché

5 Aglans chargrilled Duck Magret with roasted fruit
Magret de canard "5 Aglans" grillé aux fruits rôtis
18.00€

Lamb loin with organic vegetables from the allotment

Carré d'agneau aux légumes bio du verger

23.00€

Slow-cooked, glazed Girona Angus beef rib, mashed potato and spring onions with ratafia

Côte d'Angus de Girona à basse température et laquée, parmentier de pommes de terre et oignons en ratafia

26.00€

Bread per person / Pain par personne 3,90€
Prices with vat included/ Prix avec tva compris

The Rice...Le Riz

Joselito Rice. Dry rice dish with finely chopped Joselito loin pork chop with vegetables and a coriander and lime mayonnaise

28.00€

Riz Joselito. Riz sec de "lagarto" et steak super raffiné Joselito avec légumes et mayonnaise à la coriandre et au citron vert

Flying squid rice dish with summer mushrooms and a black garlic aioli

22.90€

Riz d'encornet rouge aux champignons d'été et aioli d'ail noir

Black rice with baby cuttlefish and parsley allioli

24.00€

Riz noir aux petites seiches et ailloli à la persillade

Vegetable rice with romesco

16.50€

Riz aux légumes avec romesco

To finish...Pour finir

Thai green coconut textures with white rum slush 9.50€
Textures de noix de coco verte de Thaïlande avec granité de rhum blanc

Beetroot Tatin with cheese sablé, carrot cream with vanilla, citrus ice cream and mandarin slush 9.50€
Tatin de betterave avec sablé au fromage, crème de carottes avec vanille, glace aux agrumes et granité de mandarine

Vine peach with lemon verbena, ginger and 'La Fageda' yoghurt 9.50€
Pêche de vigne avec verveine, gingembre et yaourt de La Fageda

Santa Teresa French toast with ratafia and *crema catalana* (Catalan-style crème brûlée) 9.50€
Pain perdu avec ratafia et crème catalane