

Diferent's menus... Les menús du Diferent

We suggest three menus so you can enjoy our cuisine to the fullest.

Nous vous proposons trois menus pour que vous puissiez profiter pleinement de notre cuisine.

Diferent Menu...Menu Diferent

Three starters and a rice dish to share, a main course to choose and a dessert to share.

Trois entrées et un riz à partager, un plat principal à choisir et un dessert à partager.

50.00€ Per person...Par personne

Small Degusta Menu...Menu Petit Degusta

All the dishes are for sharing from the middle of the table.

Tous les plats à partager en milieu de table.

65.00€ Per person... Par personne

Tasting Menu...Menu Dégustation

All the dishes are individual. Tous les plats sont individuels.

86.00€ Per person...Par personne

All the menus include bread, appetiser, petit fours and VAT/ Drinks not included

Tous les menus comprennent le pain, l'apéritif, les petits fours et la TVA / Boisson non incluse

All set menus will only be served to the whole table

Tous les menus seront servis table complète uniquement

The petit tasting and tasting menus will only be served at 2:30 p.m. and 9:30 p.m.

Les menus petit degusta et dégustation ne seront servis qu'à 14h30 et 21h30.

Different Menu...Menu Diferent

to share / pour partager

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

**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

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

.....

Black rice with baby cuttlefish and parsley alloli

Riz noir aux petites seiches et ailoli à la persillade

.....

To choose...À choisir

Fresh fish of the day from Palamós market, with garnish

Poisson de la halle aux poissons de Palamós selon le marché avec garniture

o

5 Aglans chargrilled Duck Magret with roasted fruit

Magret de canard "5 Aglans" grillé aux fruits rôtis

To finish...Pour finir

Thai green coconut textures with white rum slush

Textures de noix de coco verte de Thaïlande avec granité de rhum blanc

Small Degusta Menu...Menu Petit Degusta

to share / pour partager

Clarified cherry gazpacho with white prawns and almond ice cream

Gaspacho clarifié de cerises aux crevettes blanches et glace aux amandes

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

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

Cuttlefish noodles with bolognese, in a pil pil and chipotle sauce

Nouilles de seiche à la bolognaise, pil pil et chipotle

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

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

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

Lamb loin with organic vegetables from the allotment

Carré d'agneau aux légumes bio du verger

Pre dessert of the day

Pré dessert du jour

Beetroot Tatin with cheese sablé, carrot cream with vanilla, citrus ice cream and mandarin slush

crème de carottes avec vanille, glace aux agrumes et granité de mandarine

Tasting menu...Menu dégustation

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

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

Clarified cherry gazpacho with white prawns and almond ice cream

Gaspatcho clarifié de cerises aux crevettes blanches et glace aux amandes

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

Palamós prawn ceviche

Ceviche de crevettes de Palamós

Foie nougat with cardamom-infused pear and chocolate

Nougat de foie gras au chocolat et poire à la cardamome

Girona Angus beef cold cannelloni, filled with steak tartare

Cannelloni froid d'Angus de Girona farcis au steak tartare

Fresh fish of the day from Palamós market, with garnish

Poisson de la halle aux poissons de Palamós selon le marché avec garniture

Lamb loin with organic vegetables from the allotment

Carré d'agneau aux légumes bio du verger

Pre dessert of the day

Pré dessert du jour

Vine peach with lemon verbena, ginger and 'La Fageda' yoghurt

Pêche de vigne avec verveine, gingembre et yaourt de La Fageda