

## **Els menús del Diferent...Los menús del Diferent**

**Els proposem tres menús perquè puguin gaudir al màxim de la nostra cuina.**  
Les proponemos tres menús para que puedan disfrutar al máximo de nuestra cocina.

### **Menú Diferent...Menú Diferent**

**Tres primers i un arròs per compartir, un segon a escollir i unes postres a compartir.**  
Tres primeros y un arroz para compartir, un segundo a escoger y un postre a compartir.

**50.00€ Per persona...Por persona**

### **Menú Petit Degusta...Menú Pequeño Degusta**

**Tots els plats per compartir al mig de la taula.**  
Todos los platos para compartir en mitad de la mesa.

**65.00 Per persona...Por persona**

### **Menú Degustació...Menú Degustación**

**Tots els plats són individuals. Todos los platos son individuales.**

**86.00€ Per persona...Por persona**

**Tots els menús inclouen pa, aperitiu, petit fours i iva / Beguda no inclosa**  
Todos los menús incluyen pan, aperitivo, petit fours e iva / Bebida no incluida

**Tots els menús se serviran només a taula completa**  
Todos los menús se servirán solamente a mesa completa

**Els menús petit degusta i degustació només se serviran fins les 14.30 i les 21.30 hores**  
Los menús pequeño degusta y degustación solo se servirán hasta las 14.30 y las 21.30 horas

## **Menú Diferent...Menú Diferent**

**per compartir /para compartir**

**Tomata en conserva, sorell curat, olives kalamata, pesto d'alfàbrega i api**

Tomate en conserva, jurel curado, olivas kalamata, pesto de albahaca y apio

**Pop a la brasa, col kimchi, Parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera**

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y migas con pimentón de la Vera

**Laminat de Black Angus, vinagreta de mel i soja i gelat de mostassa**

Carpaccio de Black Angus, vinagreta de miel y soja y helado de mostaza

.....

**Arròs negre de sepionetes i allioli de julivert**

Arroz negro de sepias pequeñas y alioli de perejil

....

**a escollir / a escoger**

**Peix de la llotja de Palamós segons mercat amb guarnició**

Pescado de la lonja de Palamós según mercado con guarnición

o

**Magret d'ànec 5 Aglans a la brasa amb fruita rostida**

Magret de pato 5 Aglans a la brasa con fruta asada

**Per acabar... Para terminar**

**Textures de coco verd de Tailàndia amb granissat de rom blanc**

Texturas de coco verde de Tailandia con granizado de ron blanco

## **Menú Petit Degusta...Menú Pequeño Degusta**

**per compartir /para compartir**

**Gaspatxo clarificat de cireres amb gamba blanca y gelat d'ametlla**

Gazpacho clarificado de cerezas con gamba blanca y helado de almendra

**L'hort. De brandada de peix sostenible, terra d'olives verdes i mini verdures**

El huerto. De brandada de pescado sostenible, tierra de olivas verdes y mini verduras

**Tallarines de sípia amb bolonyesa, el seu pil pil i chipotle**

Tallarines de sepia con boloñesa, su pil pil y chipotle

**Laminat de Black Angus, vinagreta de mel i soja i gelat de mostassa**

Carpaccio de Black Angus, vinagreta de miel y soja y helado de mostaza

**Arròs de canana amb bolets d'estiu i all i oli d'all negre**

Arroz de canana con setes de verano y alioli de ajo negro

**Llom de xai amb verdures de l'hort ecològiques**

Lomo de cordero con verduras del huerto ecológicas

**Pre- postre del dia**

Pre- postre del día

**Tatin de remolatxa amb sablé de formatge, crema de pastanaga amb vainilla,  
gelat cítric i granissat de mandarina**

Tatin de remolacha con sablé de queso, crema de zanahoria con vainilla,  
helado cítrico y granizado de mandarina

## **Menú Degustació...Menú Degustación**

**Tàrtar d'ostra Gillardeau amb aigua de cogombre, granissat de poma Granny Smith i oxalis**  
Tartar de ostra Gilardeau con agua de pepino, granizado de manzana Granny Smith y oxalis

**Gaspatxo clarificat de cireres amb gamba blanca y gelat d'ametlla**  
Gazpacho clarificado de cerezas con gamba blanca y helado de almendra

**Tomata en conserva, sorell curat, olives kalamata, pesto d'alfàbrega i api**  
Tomate en conserva, jurel curado, olivas kalamata, pesto de albahaca y apio

**Ceviche de gambes de Palamós**  
Ceviche de gambas de Palamós

**Torró de foie amb xocolata i pera al cardamom**  
Turrón de foie con chocolate y pera al cardamomo

**Caneló fred d'Angus de Girona farcit d'steak tàrtar**  
Canelón frio de Angus de Girona relleno de steak tartar

**Peix de la llotja de Palamós segons mercat amb guarnició**  
Pescado de la lonja de Palamós según mercado con guarnición

**Llom de xai amb verdures de l'hort ecològiques**  
Lomo de cordero con verduras del huerto ecológicas

**Pre- postre del dia**  
Pre- postre del día

**Préssec de vinya amb marialluïsa, gingebre i iogurt de La Fageda**  
Melocotón de viña con hierba luisa, jengibre y yogur de La Fageda

