al costat del mar

JORDI VILÀ

TWO BITES | *DEUX BOUCHÉES*

Anchovies 00 (per unit) 4
Anchois 00 (à l'unité)

Broken roast chicken croquette with pumpkin toffee 5
Croquette déconstruite de poulet rôti avec toffee de courge

Anchovy and tuna pairing with hazelnut sauce 10
Mariage d'anchois et de thon, sauce aux noisettes

STARTERS | *ENTRÉES*

Grilled vegetable and tuna Russian salad 16
Salade russe de légumes et thon grillés

Green beans with potatoes and Cal Rovira butifarra de perol 18
Haricots verts, pommes de terre et butifarra de perol de Cal Rovira

Summer bluefish meatballs with tomato and capers 18
Boulettes de poisson bleu à la tomate et aux câpres

Baby gem lettuce with fruit, marinated anchovies and fresh cheese 19
Salade de coeur de salade aux fruits de saison, anchois marinés et recuit frais

Esqueixada-style cod with tomato and parsley 21
Morue façon esqueixada, tomate et persil

Leek, cheese, raifort and dressed herb puff pastry coca 25
Coca pâte feuilletée aux poireaux, fromage, raifort et herbes assaisonnées

Cold seafood zarzuela with prawn, amberjack and raw squid 26
Zarzuela froide de crevette, sériole et calmar cru

RICE & CASSEROLE | *RIZ & CASSEROLE*

Casserole noodles with pork ribs, sausage, and Palamós prawns 29
Pâtes en cocotte avec côtes de porc, saucisse et crevettes de Palamós

Empordà-style rice with cuttlefish, scampi, and sausage (min 2 pax.) 35
Riz de l'Empordà avec seiche, langoustine et saucisse (min. 2 pax.)

Rice paella with espardenyes (min 2 pax.) 39
Paella aux espardenyes (min. 2 pax.)

SEA | *MER*

Clams with "ganxet" beans, lemon and basil 33
Palourdes aux haricots du ganxet, citron et basilic

Tuna fricandó with mushrooms 31
Fricandó de thon aux champignons

Stuffed squid with potatoes 35
Calamar farci aux pommes de terre

Monkfish with egg romesco and garlic chard 38
Lotte avec romesco à l'œuf et blettes à l'ail

Fish and seafood of the day from the Palamós fish market s.m.
Poisson et fruits de mer du jour de la criée de Palamós

MOUNTAIN | *MONTAGNE*

Homemade butifarra with mushrooms 29
Butifarra maison aux champignons

Veal fricandó "alla parmigiana" style 29
Fricandó de veau façon parmigiana

Rabbit, Almatret-style, with roasted pumpkin and garlic spinach 34
Lapin à la façon d'Almatret, avec courge rôtie et épinards à l'ail

Organic roast chicken with olives, lemon and potatoes 38
Poulet bio rôti aux olives, citron et pommes de terre

Pork trotters stuffed with sea cucumbers 42
Pieds de porc farci aux espardenyes

Beef Wellington freestyle tenderloin 46
Filet de bœuf Wellington freestyle

Cured pigeon with tombet and grilled fig romesco 56
Pigeon mariné avec tombet et romesco de figues grillées

DESSERTS

99% fruit with citrus ice cream 9
99 % fruits avec glace aux agrumes

Flan with whipped cream 9
Flan avec chantilly

Puff pastry with cream and red berries 11
Pâte feuilletée avec crème et fruits rouges

Xuixo from La Bisbal with milk ice cream 12
Xuixo de La Bisbal avec glace au lait

Blancmange with figs and purple shiso granita 12
Blanc-manger, figues et granité de shiso violet

Chocolate fondant 12
Fondant au chocolat

SWEET WINES | VINS DOUX

Celler Martí Fabra - Masia Pairal Can Carreras 8
Garnatxa blanca i roja | Empordá

Viñedos Verticales - Noctiluca 9
Moscatel | Sierra de Malaga

Gutierrez De la Vega - Recóndita Armonía 9
Monastrell | Alicante

Amos Bañeres - Diables 12
Macabeu | Penedès

Bread service– 5€
Service de pain

Prices include VAT.
Prix avec TVA incluse