

## SUGGESTIONS

### LA TOMATE

*(Projet 'De la Llotja a la Cuina' - GALP avec Cuina de l'Empordanet)*

Assortiment de tomates de saison avec épeautre râpé salé, câpres croquants et crème de basilic frais

15,90 €

x x x x x

### NOTRE BRIOCHE

Brioche farcie d'émincés de rosbif avec champignons, fromage El Set et enokis avec truffe d'été

16,50 €

x x x x x

### LA CRÈME D'ÉTÉ

Crème froide d'avocat et de concombre aux crevettes Palamós à la flamme avec caviar de crabe

16,90 €

x x x x x

### FILETS DE THON ROUGE

Filet de thon marinée avec crème de céleri à l'ajoblanco, fenouil assaisonné et noix de cajou grillées avec caviaroli de sésame

22,50 €

x x x x x

### CICERELLES EMPESCA'T

*(Empesca't est une association de pêcheurs de l'Escala et de l'Estartit qui pratiquent une pêche durable et respectueuse de l'environnement)*

Petite casserole de petites cicernelles de l'Estartit à l'ail, au piment et à l'huile de Pau avec des œufs biologiques à basse température

24,50 €

x x x x x

### LOTTE STYLE CATALAN

Filet de lotte grillée aux épinards, raisins secs et pignons rôtis à l'escabèche de shiitakes au vinaigre de cidre

25,50 €

x x x x x

### POULET AVEC CREVETTES

Terrine de cuisse de poulet paysanne avec crevettes Palamós non travaillées, crème de racine de céleri, jus de son rôti et émulsion de hachis

28,50 €

## POUR LES MORDRE

### LA CROQUETTE

Triperie de porc et shiitakes sautés avec des ails frais et émulsion au miel de thym  
9,80 €

x x x x x

### TÊTE DE LONGE SÉCHÉE

Copeaux de tête de longe séchée à la maison avec du pain grillée à la tomate  
14,90 €

x x x x x

### A FRIED

Dés de cabillaud farinés et frits avec une émulsion d'ails et de piment  
17,50 €

x x x x x

### ANCHOIS DE CAN CALLOL DE L'ESCALA (pa)

Filets d'anchois sur fine tranche de pain grillée à la tomate (5 filets)  
17,80 €

x x x x x

### “LA CLOVA”

Couteaux galiciens grillés avec vinaigrette à la pistache et oignon confit  
19,80 €

x x x x x

Pain en verre à la tomate  (pa)

2,10 €

## POUR COMMENCER

### CANNELLONI

Cannellonis d'Heura avec trompettes de la mort et légumes assortis, crème de fromage bleu Ceretà, pousses vertes et huile de noisette

15,80 €

x x x x x

### NOTRE SALADE DE FROMAGE

Légumes de saison assaisonnés, caillé de chèvre de Can Pauet au faux pesto de tomates déshydratées à l'huile et vinaigrette à l'orange sanguine

16,70 €

x x x x x

### LES PIEDS

Terrine de pieds de porc sans travail avec croûte, carpaccio de Saint-Jacques à l'escabèche tiède de haricots de l'ull ros et émulsion de persil

19,70 €

x x x x x

### “FUMÉE”

Filet de loup de mer fumé à l'ancienne, émulsion de betterave et crudité de légumes

22,90 €

x x x x x

### LANGOUSTINES

Langoustines sans travail avec sauce au beurre blanc, dos ibérique avec salade de lentilles Beluga avec poudre d'olives noires

27,50 €

x x x x x

### LA SALADE “COOL”

Pomme de terre, œuf bio, ventrèche de thon à l'huile, piment d'Ibarra et mayonnaise avec tartare de gamba de Palamós et caviar Nacarii

32,50 €

## PLAT PRINCIPAL

### PORC CATALAN IBÉRIQUE

Plume ibérique de Masía Tero avec trinxat d'haricots ganxet et chou avec sauce à l'orange et romarin  
21,90 €

x x x x x

### LA BRAISA

Coupe de veau de la marque Q de Masía Empordà à la braise avec saucisse de vin rance et trompettes de la mort avec des millefeuilles de pommes de terre et oignon au four  
23,80 €

x x x x x

### MER ET MONTAGNE

Plat de tripes de veau au jaune d'œuf bio poché avec des concombres de mer sautés et croustillant de racine de céleri  
24,50 €

x x x x x

### LE COD

Filet de morue confit avec tagliatelles de calamars à l'ail et infusion de poivrons rouges grillés  
28,50 €

x x x x x

### LE BAR

Suprême de bar grillé aux poireaux confits, maïs fumé et bouillon concentré de légumes et ses arêtes  
29,80 €

x x x x x

### LE POISSON SELON LA MER

Filet de poisson grillé selon la mer avec ragoût de pommes de terre Ratte et crevettes rouges de Palamós  
34,50 €

## LES RIZ

Minimum pour 2 personnes et 20 minutes de cuisson. Prix par personne.  
Tous nos riz sont élaborés avec des variétés de riz L'Estany de Pals qui sont cultivés à notre propre maison.

### RIZ VÉGÉTARIEN

Riz carnaroli et poêlée de poireaux, poules des bois, asperges vertes et ciboulettes à l'émulsion de persil  
21,00 €

x x x x x

### RIZ SEC

Riz Nembo aux trompettes de la mort, calmar péché à la ligne grillé et émulsion de poivron rouge de La Vera  
25,70 €

x x x x x

### RIZ MER ET MONTAGNE

Fait avec Akita Komachi, sauté foncé, de joues de porc ibérique confites de Masia Tero et de poulpe grillé d'Estartit avec émulsion à l'ail noir  
26,50 €

x x x x x

### RIZ EN COCOTTE ES PORTAL

Riz Bomba avec des légumes frits de l'Empordà et de la seiche, des crevettes rouges de Palamós et cuisse de poulet fermier avec une légère mousseline de moutarde à l'ancienne  
26,90 €