

MENU D'AUJOURD'HUI / TODAY'S MENU



ENTRÉES / STARTERS



Salade tiède aux champignons et jambon de pays

Warm salade with mushrooms and country ham

Risotto aux boletus et copeux de Parmesan

Boletus Risotto with Parmesan shavings

Mules à la sauce "Marinera"

Mussels "Marinera" style

Vichyssoise avec perles de foie et d'amande

Vichyssoise with foie and almonds pearls

Canellonis maison de viande rôtie à la Bechamel et fromage, gratiné au four

Homemade roast meat caneloni with Bechamel sauce and cheese, gratin

Omelette aux oeufs de ferme avec saucisse noir et oignon caramélisé

Farmhouse egg omelette with black sausage and caramelized onion

PLÂT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Côtes de porc charnues grillé avec pommes de terre au four

Grilled meaty pork ribs with baked potatoes

Secret de porc "Duroc" avec réduction de pomme douce et Parmentier de pommes de terre

Secret pork "Duroc" with sweet apple reduction and potato Parmentier

Veau aux champignons

Veal with mushrooms

Barbacue de viandes aux poivrons de "Padrón"

Barbacue of meats with "Padrón" peppers

Merlu frais de Palamós sur lit de courgettes et légumes du jardin

Fresh hake from Palamós, on a bed of zucchini and garden vegetables

Lotte au cava avec pignons de pin, au four

Baked monkfish in cava with pine nuts

DESSERTS / DESSERTS

Poires au vin ou pomme au four caramélisé ou Tiramisú ou

Crema Catalana o fruit de saison

Pears in wine or caramelized baked apple or Tiramisú or

Crema Catalana or season fruit

BOISSONS COMPRISES / DRINKS INCLUDED

15€ TVA COMPRIS / VAT INCLUDED

NOTE: Toutes les viandes compris au menu peut être servi sans sauces et grille.

NOTE: All the meats included in the menu can be served without sauces and grilled.