



MENÚ MITJORN / MENÚ MITJORN

Aperitiu de la casa / *Aperitivo de la casa*

Tapa de proximitat i segons estacionalitat
Tapa de proximidad y según estacionalidad

Per començar / *Para empezar*

Graellada de mariscs: **cloïsses, navalles, zamburinyes, escopinyes i musclos**
Parrillada de mariscos : almejas, navajas, zamburiñas, berberechos y mejillones

Plat principal a triar / *Plato principal a escoger*

Peix de la llotja de Palamós al gust / *Pescado de la lonja de Palamós al gusto*

o

Arròs a la cassola amb llamàntol / *Arroz a la cazuela con bogavante*

o

Suquet de rap amb romesco / *Suquet de rape con romesco*

o

Graellada de peixos i crustàcis / *Parrillada de pescados y crustáceos*

o

Filet de vedella al gust / *Solomillo de ternera al gusto*

Postres / *Postre*

Pastís i gelat elaborats en el nostre obrador
Pastel y helado elaborados en nuestro obrador

Preu per persona: 59,95 € (I.V.A. inclòs)
Precio por persona: 59,95 € (I.V.A. incluido)

El menú inclou / *El menú incluye:*

Pa artesanal / *Pan artesanal*

Aigües minerals / *Aguas minerales*

Vins seleccionats pel nostre sumiller (una ampolla per a cada dues persones)
Vinos seleccionados por nuestro sumiller (una botella por cada dos personas)

Infusió de te o cafè / *Infusión de té o café*

Capricis dolços / *Caprichos dulces*