



## MENÚ MITJORN / MENÚ MITJORN

Apéritif de la maison / *Aperitif*

Tapa d'apéritif de proximité et selon la saisonnalité  
*Starter tapa of proximity and according to seasonality*

Pour commencer / *To get started*

Assortiment de fruits de mer grillés:

**Palourdes, couteaux de mer, coquilles Saint-Jacques, Coques et moules**

*Assorted grilled shellfish:*

***Clams, razor clams, scallops, cockles and mussels***

Plât principal à choisir / *Second course to choose*

**Poisson des halles de Palamós au goût / *Fish from Palamós auction market to taste***

o

Riz au **homard** au bouillon / *Rice with lobster*

o

Court bouillon (**suquet**) de **lotte** au romesco / *Stew (**suquet**) with monkfish and romesco*

o

Assortiment de **poissons** et **crustacés** / *Assorted grilled fish and shellfish*

o

Filet de **veau** au goût / *Beef tenderloin to taste*

Desserts / *Desserts*

**Gâteau** et **glaces** élaboré dans notre pâtisserie

***Cake and ice creams made in our pastry room***

Prix par personne: 59,95 € (T.V.A compris)

*Price per person: 59,95 € (V.A.T. included)*

Le menu comprend / *The menu includes:*

Pain artisanal / *Artisan bread*

Eau minérale / *Mineral water*

Sélection de vins par notre sommelier (une bouteille pour deux personnes)

*Selected wines by our sommelier (one bottle for every two people)*

Infusion de thé ou café / *Infusion of tea or coffee*

Petits fours, mignardises / *Small sweets oven*