

MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | MENU OF THE DAY

De dilluns a divendres 13:00h a 15:30h
De lunes a viernes de 13:00h a 15:30h
From Monday to Friday from 1:00pm to 3:30pm

Poke bowl amb tàrtar de salmó, blat tendre, edamame, wakame i guacame
Poke bowl con tartar de salmón, trigo tierno, edamame, wakame y guacame
Poke bowl with salmon tartar, soft wheat, edamame, wakame, and guacame

Carpaccio de tomàquet "Cor De Bou" amb burratina, ruca, Kalamata i cruixent de focaccia
Carpaccio de tomate "Cor De Bou" con burratina, rúcula, Kalamata y crujiente de focaccia
"Cor De Bou" tomato carpaccio with burrata, arugula, Kalamata cheese and crispy focaccia

Tortellini ricotta i espinacs amb festucs
Tortellini ricotta y espinacas con pistachos
Ricotta and spinach tortellini with pistachios

Crema de ceba a la farigola i miso amb ou i pètals de ceba primavera
Crema de cebolla al tomillo y miso con huevo y pétalos de cebolla primavera
Cream of onion with thyme and miso with egg and spring onion petals

Tataki de salmó amb verdures al wok i salsa ponzu
Tataki de salmón con verduras al wok y salsa ponzu
Salmon tataki with wok-fried vegetables and ponzu sauce

Corbina amb carpaccio de pop i llardons
Corvina con carpaccio de pulpo y torrezno
Sea bass with octopus carpaccio and bacon

Filet de vedella amb milfulles de patata i cebetes glacejades
Solomillo de ternera con milhojas de patata y cebollitas glaseadas
Beef tenderloin with potato millefeuille and glazed onions

Llom baix de bou amb patates franceses i pebrots del piquillo
Lomo bajo con patatas francesas y pimientos de piquillo
Beef tenderloin with French fries and "piquillo" (red peppers)

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream

Crema catalana
Crema catalana
"Crema catalana" (Catalan crème Brûlée)

El nostre flam de vainilla amb Chantilly
Nuestro flan con chantilly
Our vanilla flan with Chantilly cream

Pruna a la graella amb toffee de taronja i formatge Mató
Ciruela a la parrilla con toffee de naranja y queso Mató
Grilled plum with orange toffee and "Mató" cheese

*31,00€

*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido · Water, beer or glass of wine included

*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included

Segueix-nos - Síguenos - Follow us

@restaurantpalmer