

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 de blat tendre amb salmó curat i tonyina, edamame, alvocat i salsa ponzu
Poke bowl de trigo tierno con salmón curado y atún, edamame, aguacate y salsa ponzu
Tender wheat poke bowl with cured salmon and tuna, edamame, avocado, and ponzu sauce

Alvocat al Jospers amb salpicó de verdures i tofu, acompanyat de salsa de miso blanc
Aguacate al Jospers con salpicón de verduras y tofu, acompañado de salsa de miso blanco
Avocado grilled in a Jospers oven with vegetable medley and tofu, served with white miso sauce

Rigatoni al pesto amb burratina, festucs i tomàquet sec
Rigatoni al pesto con burratina, pistachos y tomate seco
Rigatoni with pesto, burratina, pistachios, and sun-dried tomato

Salmorejo amb pernil ibèric i ous de guatlla
Salmorejo con jamón ibérico y huevos de codorniz
Salmorejo with Iberian ham and quail eggs

Tataki de salmó amb wok de verdures tailandeses
Tataki de salmón acompañado de wok de verduras thai
Salmon tataki with Thai-style stir-fried vegetables

Lluç amb calamarcets a l'all i julivert, acompanyat de carxofes
Merluza con calamarcitos al ajo y perejil, acompañada de alcachofas
Hake with baby squid sautéed with garlic and parsley, served with artichokes

Pollastre al curri amb llagostins, arròs basmati i pak choi
Pollo al curry con langostinos, acompañado de arroz basmati y pak choi
Chicken curry with prawns, basmati rice, and pak choi

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)

Mosaic de Fruites
Mosaico de Frutas
Fruit Mosaic

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

Brownie acompanyat de gelat de vainilla
Brownie acompañado de helado de vainilla
Brownie served with vanilla ice cream

El nostre flam casolà amb nata muntada
Nuestro flan casero acompañado de chantilly
Our homemade flan with Chantilly cream

Mousse de mató amb granissat de mel i nous caramel·litzades
Mousse de mató con granizado de miel y nueces caramelizadas
Mató mousse with honey granita and caramelized walnuts

*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