

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

Amanida de porros a baixa temperatura, amb formatge feta, vinagreta de romesco
Ensalada de puerros a baja temperatura, con queso feta, vinagreta de romesco
Slow-cooked leek salad with feta cheese and romesco vinaigrette



Ensalada russa amb maionesa de piparras, llagostins i cruixent de pa espelta
Ensaladilla rusa con mayonesa de piparras, langostinos y crujiente de pan espelta
Russian salad with piparras mayonaise, prawns and spelt bread crisps



Rigatoni amb botifarra de pagés, albergínia al josper i salsa pomodoro
Rigatoni con butifarra de pagés, berenjena al josper y salsa pomodoro
Rigatoni with pagés sausage, josper eggplant and pomodoro sauce



Crema de carabassa amb bolets i ou mollet
Crema de calabaza con setas tempraneras y huevo mollet
Pumpkin cream with mushrooms and soft-boiled egg



Salmó amb panaché de verdures i pil pil de coliflor
Salmón con panaché de verduras y pil pil de coliflor
Salmon with vegetable panaché and cauliflower pil pil



Llom de corbina amb trinxat de bleda i calamars saltats
Lomo de corvina con trinxat de acelga y calamares saltados
Sea bass loin with chard trinxat and sautéed squid



Secret ibèric josper amb rissotto al parmesà i suc d'aromes asiàtiques
Secreto ibérico josper con rissotto al parmesano y jugo de aromas asiáticos
Josper Iberian secret with parmesan risotto and asian aroma juice



Llom baix de vedella amb patates franceses i pebrots del piquillo
Lomo bajo de ternera con patatas francesas y pimientos del piquillo
Beef tenderloin with french fries and piquillo peppers

Mosaic de Fruites
Mosaico de Frutas
Fruit Mosaic

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



Textures de chocolate
Texturas de chocolate
Chocolate textures



El nostre flam amb nata chantilly
Nuestro flan con chantilly
Our crème caramel "flan" with chantilly cream



Mousse de mató amb figues, salsa de farigola i granissat de mel
Mousse de mató con higos, salsa de tomillo y granizado de miel
Mató mousse with figs, thyme sauce and honey slush



*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