

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

“Bouquet” d'enciams amb moniato rostit, bolets, formatge de cabra i avellanes
“Bouquet” de lechugas con boniato asado, setas, queso de cabra y avellanas
“Bouquet” of lettuce with roasted sweet potato, mushrooms, goat cheese, and hazelnuts



Amanida niçoise amb tataki de tonyina, anguila fumada i ou de guatlila
Ensalada niçoise con tataki de atún, anguila ahumada y huevo de codorniz
Niçoise salad with tuna tataki, smoked eel, and quail egg



Fiocchi de pera amb salsa de ceba i nous
Fiocchi de pera con salsa de cebolla y nueces
Pear fiocchi with onion and walnut sauce



Panaché de verdures de Km 0, crema de carabassa i ou mollet
Panaché de verduras de Km 0, crema de calabaza y huevo mollet
Panaché of locally sourced vegetables, pumpkin cream, and soft-boiled egg



Llobarro amb trinxat de patata al caliu, bledes i llagostins
Lubina con “trinxat de patata al caliu”, acelgas y langostinos
Sea bass with roasted potatoes “trinxat”, chard, and prawns



Supremes de rap, porros brasejats i sobrassada amb cremós de xirivia
Supremas de rape, puerros braseados y sobrasada con cremoso de chirivías
Monkfish fillets, braised leeks, and sobrasada with parsnip cream



Garró de xai, parmentier de patata i escalunyes glacejades al balsàmic
Jarrete de cordero, parmentier de patata y chalotas glaseadas al balsámico
Lamb shank, potato parmentier, and balsamic-glazed shallots



Fideuà de sípia, calamarcets i cansalada
Fideuà de sepia, calamarcitos y panceta
Cuttlefish “Fideuà” with baby squid and pancetta



Llom baix amb patates fregides i pebrots del piquillo
Lomo bajo con patatas fritas y pimientos del piquillo
Sirloin steak with French fries and piquillo peppers



Mosaic de fruites
Mosaico de frutas
Fruit mosaic

Crema catalana
Crema catalana
Catalan crème Brûlée



Bogeria de xocolata amb brownie, cremós de cacau i terra màgica
Locura de chocolate, con brownie, cremoso de cacao y tierra mágica
Chocolate madness, with brownie, cocoa cream and magic crumble



El nostre flam amb chantilly
Nuestro flan con chantilly
Our crème caramel “flan” with whipped cream



Strudel de poma amb gelat de vainilla bourbon
Strudel de manzana con helado de vainilla bourbon
Apple strudel with Bourbon vanilla ice cream



*31,00€

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

*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included

@restaurantpalmer