

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 llagostins, rotllet vietnamita de verdures, cremós d'alvocat i sweet xili de mango
“Bouquet” de lechugas con langostinos, rollito vietnamita de verduras, cremoso de aguacate y sweet chili de mango
“Bouquet” of lettuces with prawns, Vietnamese vegetable roll, avocado cream and mango sweet chili sauce



Carpaccio de vedella amb emulsió de parmesà, cruixents de focaccia, ruca i emulsió de llimona i mostassa
Carpaccio de ternera con emulsión de parmesano, crujientes de focaccia, rúcula y emulsión de limón y mostaza
Beef carpaccio with parmesan emulsion, crispy focaccia, arugula and lemon and mustard emulsion



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



Crema de moniato rostit amb kale, ou mollet i anacards
Crema de boniato asado con kale, huevo mollet y anacardos
Roasted sweet potato cream with kale, soft-boiled egg and cashews



Salmó amb cremós de pastanaga i taronja amb amanida de fonoll
Salmón con cremoso de zanahoria y naranja con ensalada de hinojo
Salmon with carrot and orange cream, served with fennel salad



Lluç amb vel de pernil ibèric, mongetes amb bledes i salsa de pèsols
Merluza con velo de jamón ibérico, judías con acelgas y salsa de guisantes
Hake with Iberian ham veil, green beans with chard and pea sauce



Pollastre de corral amb gambes, gírgola brasejada i puré de patata amb tòfona
Pollo de corral y gambas, seta de cardo braseada y puré de patata con trufa
Free-range chicken and prawns, grilled king oyster mushroom, and truffled mashed potatoes



Fideuà de bolets de temporada amb verdures i botifarra del Perol
Fideuá de setas de temporada con verduras y butifarra del Perol
Seasonal mushroom “fideuá” with vegetables and perol sausages



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



Mousse de xocolata blanca, fruita de la passió i ganache de xocolata
Mousse de chocolate blanco, fruta de la pasión y ganache de chocolate
White chocolate mousse, passion fruit and chocolate ganache



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



“Torrija” amb salsa toffee i gelat de vainilla
Torrija con salsa toffee y helado de vainilla
French toast with toffee sauce and 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