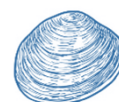




“TAPAS” POUR PARTAGER

Tapa jambon ibérique avec grissinis	16,50 €
Accords anchois rouges et anchois blancs à la pulpe de tomate	14,50 €
Friture d’Anchois	13,50 €
Moules à la vapeur ou fruits de mer	13,00 €
Palourdes grillées	15,50 €
Calamars à la "Andaluza"	15,50 €
Brandade of cod	14,50 €
Gambas poêlées à l'ail	16,00 €
Lamelles de poulet avec mayonnaise au curry	13,50 €
Croquettes maison	15,00 €
Patatas bravas	12,00 €
Les frites	12,00 €
Pica-pica Majorquin	14,50 €
Salade russe	12,50 €
Anchois (2 pièces)	9,50 €
Anchois blancs au vinaigre (3 pièces)	9,50 €



Le pica-pica majorquin est composé de calamars mijotés avec oignon et tomate, à la manière des îles

SNACKS

Olives farcies	5,50 €	Cacahuètes	3,50 €
Olives de la “abuela”	5,50 €	Fromage	6,50 €
Chips de pommes de terre	3,50 €	Coques	10,50 €
Amandes salées	4,00 €	Fuet (saucisse sèche catalane)	7,50 €



SALADES ET ENTRÉES

SALADES

Salade composée avec un œuf & du Thon	13,50 €
Salade de Saumon mariné & Crevettes	17,00 €
Salade au Chèvre, Noix et Vinaigrette de Fruits Rouges	15,00 €
Salade de tomates pelées à la bonite et à l'oignon	15,00 €
Salade Caprese de l'Empordà à la mozzarella de lait de bufflone & Pesto	15,00 €
Salade de pommes de terre Campagnarde	14,50 €

La soupe de poisson de Palamós, souvent liée à la tradition de la caldereta de poisson ou réinterprétée localement comme « Escudella de Palamós », trouve ses racines dans la cuisine maritime humble de la Costa Brava

ENTRÉES

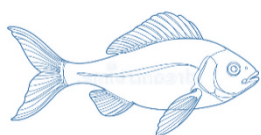
Soupe de poisson de Palamós	13,50 €
Plat de jambon ibérique avec grissinis	21,50 €
Lingot de tataki de thon rouge	17,50 €
Gazpacho (en saison)	12,00 €
Vichyssoise (en saison)	12,00 €
Artichauts à la sobrasada et miel	14,50 €
Crème de légumes	12,00 €
Melon au jambon	15,00 €
Asperges vertes grillées au jambon	15,00 €
Toast de Saumon fumé	17,50 €
Toast aux légumes grillés et anchois	16,50 €
Tartare de saumon aux fruits tropicaux	17,50 €
Timbale d'Oeufs écrasés au jambon	16,50 €



PLATS PRINCIPAUX

SPÉCIALITÉS DE LA MER

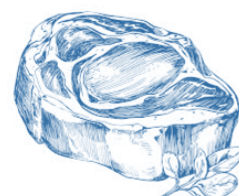
Assiette de grillades de poisson	26,50 €
Pêche du jour (bar ou dorade)	23,00 €
Morue à la ratatouille	22,00 €
Sardines avec petite salade	18,00 €
Anchois avec petite salade	16,50 €



La grillade de la mer comprend deux types de poissons de saison, généralement turbot et merlu, ainsi que des moules vapeur, des langoustines et des petits calamars

DE LA MONTAGNE

Filet de bœuf avec garniture*	24,00 €
Entrecôte de bœuf avec garniture*	22,50 €
<i>Sauce au Café Paris / Sauce au Fromage Bleu</i>	1,50 €
Haricots blancs et saucisse catalane ouverte en papillon	16,00 €
Longe grillée garnis *	16,50 €
Cordon bleu garnis *	16,50 €
Poulet grillé avec garniture *	16,00 €
Poulet rôti avec garniture *	17,50 €
Agneau grillé avec garniture *	19,50 €
<i>* Garnir frites, salade, riz ou légumes</i>	
<i>* Garniture supplémentaire</i>	4,00 €



tastets del mediterrani

LA COMBINAISON MIJOTÉE PARFAITE

Boulettes de viande à la seiche	21,50 €
Braisé de veau sauce aux champignons	21,50 €
"Callos" à le style madrilène	14,50 €
Joue de bœuf désossée au vin	17,50 €



PÂTES

Spaghetti Bolognaise	14,50 €
Spaghetti de gambas, ail et persil	16,50 €
Cannellonis traditionnels à la viande	16,00 €



OPTION VÉGANE

Burger végétalien avec salade	16,50 €
-------------------------------	---------

SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES DU CHEF

Servi uniquement dans le restaurant intérieur de l'hôtel, avec un temps d'attente minimum de 30 minutes pour les riz et fideuà et de 90 minutes pour le reste (commande préalable recommandée)

Riz à la façon de l'Empordà mer et montagne	21,00 €
Riz à la façon de l'Empordà de la mer	22,50 €
Riz noir	32,50 €
Fideuà rossejada	21,00 €
<i>Fins vermicelles grillés cuits dans un bouillon de poisson et fruits de mer</i>	
Zarzuela de poisson et fruits de mer	33,00 €
<i>Ragoût traditionnel de poissons et fruits de mer variés</i>	
Suquet de poisson	29,50 €
<i>Ragoût traditionnel de poisson avec pommes de terre et sauce mijotée</i>	
Ragoût de poulet, crevettes et calamars	27,50 €



SPÉCIALITÉS SUCRÉES

Saint Josep Crème catalane maison	8,00 €
Flan maison	8,00 €
Mousse au chocolat maison	8,00 €
Pannacotta	8,00 €

DESSERTS

Coulant de Chocolat avec glace	8,00 €
Lionnes crème	8,00 €
Truffes au Chocolat	8,00 €
Gâteau de Santiago	8,00 €
Gâteau au Fromage	8,00 €
Gâteau Chocolat Brownie	8,00 €
Gâteau aux Pommes	8,00 €
Fruit de saison	6,50 €

GLACES

Trio de boules de glace (vanille, chocolat, nougat, fraise et/ou sorbet citron)	10,50 €		
Cristal Gourmet Chocolat 72%	7,50 €	Vasetto Chocolat colonial	6,50 €
Cristal Gourmet au Citron Pressé	7,50 €	Vasetto Straciatella	6,50 €
Cristal Gourmet Vanille Mexicaine	7,50 €	Capriccio Crocanti Vanille	6,50 €
Cristal Gourmet Nougat et Amande	7,50 €	Capriccio Framb. Citron Menthe	6,50 €
Cristal Gourmet Tiramisu Vénitien	7,50 €		



Cristal Gourmet



Vasetto



Capriccio

PETIT-DÉJEUNER ET PAIN À LA TOMATE

<i>PAIN AUX TOMATES (FROID)</i>		<i>PAIN AUX TOMATES ET COLLATIONS CHAUDES</i>	
Jambon blanc	7,50 €	Omelette de Gambas	15,50 €
Saucisse blanche ou noire	7,50 €	Omelette	10,50 €
Fromage	7,50 €	Omelette jambon ou fromage	12,50 €
Chorizo ou Saucisson	7,50 €	Omelette pomme de t. et oignon	12,50 €
Jambon de pays ou Fuet	9,00 €	Saucisses	13,50 €
Jambon ibérique	13,50 €	Longe	13,50 €
Anchois	13,50 €	Bikini / Mixte	9,00 €
Thon	10,00 €		

LE BON PETIT-DÉJEUNER

Toast à l'avocat et au saumon	15,50 €
Ajoutez de l'avocat à votre sandwich	+4,50 €



DE LA BOULANGERIE

Croissant mini (2 pièces)	4,50 €
Ensaïmades mini (2 pièces)	4,50 €
Taps de l'Empordà (2 pièces)	4,50 €
Toasts (4 pièces)	3,50 €
Toasts pain de mie (3 pièces)	3,50 €
Beurre & confiture	2,50 €



CARTE DE VINS

VINS BLANCS

D.O. EMPORDÀ

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
Vailet (Espelt)	20,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €

D.O. RUEDA

Palomo Cojo (Unesdi-Verdejo)	21,00 €
Legaris Verdejo (Verdejo-Sauvignon)	22,00 €
Protos Verdejo (Verdejo)	22,00 €

VINS ROSÉS

D.O EMPORDA

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €



VINS ROUGES

D.O EMPORDA

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
ViDiVi (Espelt) (50cl)	16,50 €
ViDiVi (Espelt)	21,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €

D.O. RIOJA

Ramon Bilbao (Criança)	22,00 €
------------------------	---------

D.O. RIBERA DEL DUERO

Legaris Roble (Tempranillo)	22,00 €
-----------------------------	---------

CAVES

Prima Vides Codorniu	21,50 €
Parxet Cuvee (Brut) ecològic	23,00 €

tastets del mediterrani



VINS NEGRES

D.O. EMPORDA

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
ViDiVi (Espelt) (50cl)	16,50 €
ViDiVi (Espelt)	21,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €

D.O. RIOJA

Ramon Bilbao (Criança)	22,00 €
------------------------	---------

D.O. RIBERA DEL DUERO

Legaris Roble (Tempranillo)	22,00 €
-----------------------------	---------

CAVES

Prima Vides Codorniu	21,50 €
Parxet Cuvee (Brut) ecològic	23,00 €



CARTA DE BEGUDES

BOISSONS ET BIÈRES

Coca-cola Normal - Zero	3,70 €
Fanta orange – citron	3,70 €
Aquarius	3,90 €
Fuze Tea	3,90 €
Tonique	3,70 €
Horchata	3,70 €
Jus d'orange-ananas-pêche-pomme	3,00 €
Jus de tomate	3,50 €
Jus d'orange naturel	7,00 €
Menthe / Grenadine / Citron vert	4,50 €
Eau minérale 1,5 litre (plastique)	3,50 €
Eau minérale 1/2 litre	3,00 €
Eau minérale 1/3 litre (plastique)	2,75 €
Eau pétillante 1/2 litre	3,00 €
Bière Estrella Damm 1/3	4,00 €
Bière Voll Damm 1/3	4,25 €
Bière pression «Estrella» - Panaché	4,00 €
Bière pression - Panaché grosse	5,00 €
Bière pression - Panaché petite	3,50 €
CAFÉS ET INFUSIONS	
Café	2,20 €
Café décaféiné	2,40 €
Macchiato	2,50 €

Americain Café	2,20 €
Café au lait	3,10 €
Café cappuccino	4,00 €
Double Café	3,20 €
Café irlandais	8,00 €
Café arrosé	4,00 €
Café bombon	3,10 €
Cacaolat	4,20 €
Thé et infusions	3,10 €
Verre de lait	3,00 €
Verre de lait au cacao	4,00 €
Chocolat	4,50 €
*Glace	0,15 €
*Seau à glace	1,00 €

APÉRITIFS

Bitter Kas	3,70 €
Vermouth Martini	6,50 €
Pastis - Ricard - Pernod	6,50 €
Campari - Aperol (non combiné)	6,50 €
Fernet Branca - Dubonet	6,50 €
Verre de Cava	5,00 €
Verre de Vin	5,50 €
Tinto de verano	6,00 €
Tío Pepe - Oporto - Moscatell	4,50 €

tastets del mediterrani



LIQUEUR

Ron - Gin - Vodka	7,50 €
Baileys	7,50 €
Anis - Calisay - Pacharan	7,50 €
Tia Maria - Cointreau - Licor 43	7,50 €
Grand Marnier - Chartreuse	7,50 €
Aromas de Montserrat	7,50 €
Liqueur de menthe	6,50 €
Ratafia	7,50 €
Coup - "Chupitos"	7,50 €
Eau-de-vie - Orujo	7,50 €

COCKTAIL

Gin Hendrick's - Bombay Shapire	15,00 €
Gin Beefeater - Seagram's	13,50 €
Gin Bombay	13,50 €
Combiné Rhum Vieux	13,50 €
Cocktail de Whisky	13,50 €
Gin tonique - Ron - Cuba libre	13,00 €
Vodka tonic	13,00 €
Mojito	13,50 €
Aperol con Cava	13,50 €
Margarita	13,50 €
Caipirinha	13,50 €
Piña Colada	13,50 €

Daikiri	13,50 €
Sangría (par personne)	10,50 €

COGNACS & WHISKYES

Fundador - Veterano	6,50 €
Torres 5 - Magno - Mascaró	7,00 €
Torres 10 - Carlos III	7,50 €
Carlos I	8,50 €
Cognac français	10,50 €
JB - Ballentine's - J Walker	7,50 €
Chivas Regal 12 ans	12,50 €
Malta Glenfiddich	12,50 €