

Le grand festin de Nandu Jubany

Le grand festin se veut être une réflexion actuelle de notre cuisine, où nous vous proposons les meilleurs produits de saison pour amener à votre table le paysage, le territoire et l'émotion

Apéritif du jour

Salade de concombres de mer, scarole et jambon ibérique

Coca feuilletée, pommes caramélisées, foie gras et salade de contrastes

Xapadillo d'anguille

Cannelloni de poulet fermier et truffes d'été

Riz crémeux aux crevettes de Palamós

Thon laqué et gnocchi de pommes de terres

Cochon de lait croustillant, confit et rôti avec des fruits frais

Festival de desserts

Notre sommelier peut vous offrir un accord mets vins pour chaque menu. Supplément:

Les demi rations auront un coût additionnel de 10%

Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous conseillons de choisir le menu pour la table complète

POUR GRIGNOTTER

Copeaux de jambon ibérique Joselito et *coca* grillée

La macédoine de la *tieta* et sa ventrèche de thon

Anchois de l'Escala faits maison

Notre *gilda* de morue avec anchois, *piparra* et olive

Calamars à l'andalouse et mousse de mayonnaise et citron vert

Notre carte

ENTRÉES

Salade de poireaux grillés avec beurre aux amandes, champignons et anchois

Coca feuilletée, pommes caramélisées, foie gras et salade de contrastes

Scarole, oreille de porc croustillante et vinaigrette de pignons

Salade de tomate au *mató*, pignons, roquette et cerises

Julienne de légumes en *escalivada*, anchois de l'Escala et sauce romesco

Xapadillo d'anguille, lard confit et jaune d'œuf

Cannellonis de poulet fermier et truffes d'été

Omelette ouverte d'œufs fermiers, pain tomate et jambon ibérique Joselito

Macaronis du Cardenal

Riz du *senyoret*, crevettes roses, lotte, calamars et concombres de mer

Riz crémeux aux crevettes roses de Palamós

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe à la braise, crémeux de pommes de terre et paprika

Petites seiches avec sauté d'oignons et tomates

Crevettes roses de Palamós à la braise

Turbot sauvage à la braise et petits légumes en *escalivada*

Filet de veau grillé à la braise

Côte de veau des Pyrénées à la braise (1 kg), sauce béarnaise, pommes de terre *soufflées* et légumes grillés

Moelle de veau à la braise avec steak tartare et truffe d'été

Steak tartare de veau et pommes de terre *soufflées*

Cochon de lait croustillant, confit et rôti avec des fruits frais

Epaule d'agneau à la braise

Blancs de pigeonneau sauvage rôtis avec canapé sur un *trinxat* de scarole