

MENÚ DE TEMPORADA

ANGUILA DEL TER
amb recuit casolà i quinoa cruixent

CARBASSA DE PALAU SATOR
amb rigatonis

NAVALLES DE VIGO
amb crema de coliflor i kale

TURBÓ SALVATGE DEL CANTÀBRIC
amb endívies

COLOMÍ DE BRESSE
amb remolatxa

Xarrup de mousse de magrana
Milfulls de figues amb recuit i pinyons

50,00€

Servit a taules senceres

MENÚ DE TEMPORADA

ANGUILA DEL TER
con requesón casero y quinoa suflada

CALABAZA DE PALAU SATOR
con rigatonis

NAVAJAS DE VIGO
con crema de coliflor y kale

RODABALLO SALVAJE DEL CANTÁBRICO
con endivias

PICHÓN DE BRESSE
con remolacha

Chupito de mousse de granada
Milhojas de higos con requesón y piñones

50,00€

Servido a mesas enteras

ELS CLÀSSICS

ANGUILA DEL TER
amb recuit casolà i quinoa cruixent

PORROS DE PALAU SATOR
de tres colors

GAMBA GROSSA DE PALAMÓS
sobre fons marí

ARRÒS DE PALS
melós amb calamars i allioli d'allis rostits

GARRINET DE SEGÒVIA
a baixa temperatura amb raïm

Xarrup de mousse de magrana
Bombó de xocolata i avellanes

50,00€

Servit a taules senceres

LOS CLÁSICOS

ANGUILA DEL TER
con requesón casero y quinoa suflada

PUERROS DE PALAU SATOR
en tres colores

GAMBA GRANDE DE PALAMOS
sobre fondo marino

ARROZ DE PALS
meloso, con calamares y alioli de ajos asados

COCHINILLO DE SEGOVIA
a baja temperatura con uvas

Chupito de mousse de granada
Bombón de chocolate y avellanas

50,00€

Servido a mesas enteras

ENTRANTS

ANGUILA DEL TER
amb recuit casolà i quinoa cruixent

20,00€

PORROS DE PALAU SATOR
de tres colors

18,00€

CARBASSA DE PALAU SATOR
amb rigatonis

19,00€

GAMBA GROSSA DE PALAMÓS
sobre fons marí

25,00€

ENTRANTES

ANGUILA DEL TER
con requesón casero y quinoa crujiente

20,00€

PUERROS DE PALAU SATOR
en tres colores

18,00€

CALABAZA DE PALAU SATOR
con rigatonis

19,00€

GAMBA GRANDE DE PALAMÓS
sobre fondo marino

25,00€

€ · IVA inclòs

€ · IVA incluido

PEIXOS

NAVALLES DE VIGO
amb crema de coliflor i kale

20,00€

TURBÓ SALVATGE DEL CANTÀBRIC
amb endívies

24,00€

KOKOTXAS DEL CANTÀBRIC
al pilpil

35,00€

ARRÒS DE PALS
melós de calamars i allioli
d'allis rostits

26,00€

PEIX DE LLOTJA

S.M. €

€ · IVA inclòs

PESCADOS

NAVAJAS DE VIGO
con crema de coliflor y kale

20,00€

RODABALLO SALVAJE DEL CANTÁBRICO
con endivias

24,00€

KOKOTXAS DEL CANTÁBRICO
al pil-pil

35,00€

ARROZ DE PALS
meloso con calamares y alioli de
ajos asados

26,00€

PESCADO DE LONJA

S.M. €

€ · IVA incluido

CARNS

MAR I MONTANYA
peus de porc amb escamarlans

20,00€

COLOMÍ DE BRESSE
amb remolatxa

22,00€

GARRINET DE SEGÒVIA
a baixa temperatura amb raïm

28,00€

FILET DE VACA DE GIRONA
amb parmentier de patata,
foie i salsa de ratafia

23,00€

€ · IVA inclòs

CARNES

MAR Y MONTAÑA
pies de cerdo con cigalas

20,00€

PICHÓN DE BRESSE
con remolacha

22,00€

COCHINILLO DE SEGOVIA
a baja temperatura con uvas

28,00€

FILETE DE VACA DE GIRONA
con parmentier de patata,
foie y salsa de ratafia

23,00€

€ · IVA incluido

POSTRES

POMA DE GIRONA
granissada amb api i cogombre

5,00€

FALS FERRERO
bombó de xocolata negra
covert de pols d'or

10,00€

MAGRANA
en mousse

5,00€

RECUIT DE FONTETA
amb figues i pinyons

9,00€

€ · IVA inclòs

POSTRES

MANZANA DE GIRONA
granizado con apio y pepino

5,00€

FALSO FERRERO
bombón de chocolate negro
cubierto de polvo de oro

10,00€

GRANADA
en mousse

5,00€

REQUESÓN DE FONTETA
con higos y piñones

9,00€

€ · IVA incluido

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
Si us plau, parlin amb el nostre personal sobre les seves
necessitats, a fi de què els puguin proporcionar informació
precisa sobre els ingredients al·lèrgics en els nostres menús.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias.
Por favor, hablen con nuestro personal acerca de sus
necesidades, para que les puedan proporcionar información
precisa sobre los ingredientes alérgicos en nuestros menús.

LA BLANCA

Quan La Blanca va obrir el seu "restaurant amb habitacions" l'any 1935, el passeig ja portava el nom de Francesc de Blanes en honor d'un dels primers pobladors permanents de la cala en l'època moderna. Vingut de Blanes, atret per la pesca, muntà un salí, una mica més amunt del passeig.

Amb aquest aperitiu, que pren com a base les anxoves, volem retre un petit homenatge a una tradició molt local.

Aperitiu, copa de cava Privat reserva brut nature

7,00€

Cuando La Blanca abrió su "restaurante con habitaciones" en 1935, el paseo ya llevaba el nombre de Francesc de Blanes en honor a uno de los primeros pobladores permanentes de Llafranc en la época moderna. Llegado de Blanes, atraído por la pesca, abrió un obrador de salazones, en este mismo paseo.

Con este aperitivo, a base de anchoas, queremos rendir un pequeño homenaje a una tradición muy local.

Aperitivo, copa de cava Privat reserva brut nature

7,00€