



MENÚ MIGDIA

ENTRANTS

- Amanida de mongetes blanques amb cherrys (vegà) 🌱
- Assortit de croquetes sobre mousse d'alvocat 🌱 🥑 🥕
- Crema suau de marisc amb gambes a la planxa 🐟 🦐 🦑
- Patates guisades amb xoriço a l'estil riojana
- Pasta del dia al pesto rosso de tomàquets secs amb formatge de cabra 🧀 🍷

PRINCIPALS

- Llom de porc amb salsa strogonoff de xampinyons i patata al caliu
- Mandonguilles de vedella a l'estil de La Toscana amb tomàquet, alfàbrega i formatge 🧀
- Orada al forn amb patata panadera, ceba i tomàquet 🐟
- Ratatouille de verdures fresques amb salsa de tomàquets confitats (vegà)
- El nostre arròs de Pals amb ànec i bolets

LES POSTRES

- Pastís de Sant Marc 🍰 🌱 🥚 🍷
- Tarta tatin amb gelat de vainilla 🍰 🌱 🥚 🍷
- Platet de fruita del dia
- Gelats i sorbets variats 🍦

Pa + 1 aigua + 1 beguda (copa de vi de la casa, cervesa, refresc)
Copa de vi D.O Alella (Supl. +2,00€)

20.50€

IVA INCLÒS

🌱	Gluten.	🌱	Sense gluten.	🥛	Làctis.	🥚	Ou.
🍄	Fruits amb closca.	🦑	Mollusc.	🐟	Peix.		
🦐	Crustàcis.	🌱	Soja.	🌱	Sèsam.	🧪	Sulfits.
🧂	Mostassa.	🌱	Cacahuet.	🌱	Api	🍷	Tramús.

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

- Ensalada de alúbias blancas con cherrys (vegano) 
- Surtido de croquetas sobre mousse de aguacate   
- Crema suave de marisco con gambas a la plancha   
- Patatas guisadas con chorizo al estilo riojano
- Pasta del día al pesto rosso de tomates secos con queso de cabra  

PRINCIPALES

- Lomo de cerdo con strogonoff de champiñones y patata asada
- Albóndigas de ternera al estilo de La Toscana con tomate, albahaca y queso 
- Dorada al horno con patata panadera, cebolla y tomate 
- Ratatouille de verduras frescas con salsa de tomates confitados (vegano)
- Nuestro arroz de Pals con pato y setas

LOS POSTRES

- Pastel de san Marcos    
- Tarta tatin con helado de vainilla   
- Platillo de fruta del día
- Helados y sorbetes variados 
- Pan + 1 agua + 1 bebida (copa de vino de la casa, cerveza, refresco)
- Copa de vino D.O Alella (Supl. +2,00€)

20.50€

IVA INCLUIDO

	Con gluten.		Sin gluten.		Lácteo.		Huevo.
	Frutos de cáscara.		Molusco.		Pescado.		
	Crustáceos.		Soja.		Sésamo.		Sulfitos.
	Mostaza.		Acahuete.		Apio.		Altramuces



LUNCH MENU

STARTERS

- White bean salad with cherry tomatoes (vegan) 
- Assorted croquettes on avocado mousse   
- Creamy seafood soup with grilled shrimp   
- Rioja-style potatoes stewed with chorizo sausage
- Pasta of the day with sun-dried tomato pesto rosso and goat cheese  

MAIN COURSES

- Pork tenderloin with mushroom stroganoff and roasted potatoes
- Tuscan-style beef meatballs with tomato, basil, and cheese 
- Baked sea bream with baked potatoes, onion, and tomato 
- Ratatouille of fresh vegetables with tomato confit sauce (vegan)
- Our Pals rice with duck and mushrooms

DESSERTS

- San Marcos cake    
- Tarte Tatin with vanilla ice cream   
- Fruit plate of the day
- Assorted ice creams and sorbets 
- Bread + 1 water + 1 drink (glass of house wine, beer, soft drink)
- D.O Alella wine glass (Suppl. +€2,00)

20.50€

VAT INCLUDED

 Gluten.	 Dairy.	 Egg.	 Shell fruits.
 Mollusk.	 Fish..	 Shellfish.	 Soy.
 Sesame	 Sulphites.	 Mustard.	 Peanut.
 Celery.	 Lupines.	 Vegan.	



MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

Salade de haricots blancs et tomates cerises (végan)

Assortiment de croquettes sur mousse d'avocat.

Crème onctueuse de fruits de mer avec crevettes grillées.

Pommes de terre mijotées au chorizo à la riojana.

Pâtes du jour au pesto rosso de tomates séchées et fromage de chèvre.

SECONDES

Filet de porc au stroganoff de champignons et pommes de terre rôties

Boulettes de veau à la toscane avec tomates, basilic et fromage

Dorade au four avec pommes de terre panées, oignons et tomates

Ratatouille de légumes frais avec sauce aux tomates confites (végétalien)

Notre riz de Pals avec canard et champignons

DESSERTS

Gâteau de Saint-Marc

Tarte tatin avec glace à la vanille

Assiette de fruits du jour

Glaces et sorbets variés

Pain + 1 eau + 1 boisson (verre de vin maison, bière, boisson gazeuse)

Verre de vin D.O Alella (Suppl. +2,00€)

20.50€

TVA INCLUSE

Avec gluten.	Sans gluten.	Produits laitiers.
Œuf	Des noisettes.	Mollusque.
Crustacés.	Soja.	Sésame.
Sulfites.	Moutarde.	
Arachide.	Céleri.	Lupins