

Per
Nadal



RE
GA!
L'Alt!
Palamós

**MENÚS
GASTRONÒMICS
PER A GRUPS**

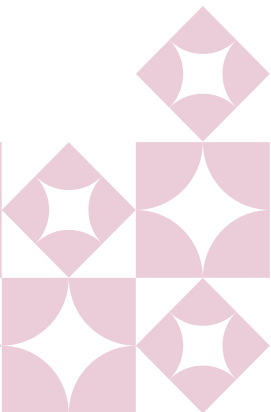
 **PALAMÓS.**
Vida mediterrània



El Nadal és temps de compartir amb amics i família!

Els restaurants de Palamós ho tenim tot a punt per a que els vostres àpats de Nadal siguin ben especials!

Descobriu les **propostes gastronòmiques per a grups** que hem preparat.



Finca Bell-lloc

Entrants a compartir

Escudella

*Amanida de l'hort amb formatge
i vinagreta de figues*

Canelons

Segons a escollir

*Rapet a la marinera amb gambes
i cloïsses*

*Entrecot de vedella ECO Girona
amb salsa de ceps*

Postres a escollir

*Pastís de formatge amb melmelada
de taronja*

Gelats artesans B

45€ per persona

Beguda no inclosa

Vàlid del 13/12/2023 al 07/01/2024

31/12

Finca Bell-lloc

Menú de Cap d'Any

Entrants

a compartir

Pa amb tomàquet i pernil ibèric

Assortiment de formatges

de llet d'ovella B

Carpaccio de vedella ECO

Crema de carbassa amb cruixent

de formatge B

Primer *Suquet de rap amb gambes
i cloïsses*

Segon *Espatlla de xai al forn B*

Postres

a escollir

Textura de xocolata

Gelats artesans B

Flam artesà d'ou amb llet d'ovella B

80€ per persona

Inclou vi, aigua,

espumós de la casa i raïm de la sort

Can Blau

Per picar

(1 cada 4 persones)

Calamars a l'andalusa
Punxencs (cargols de mar)
Musclos a la marinera
Seitons fregits

Segons

a escollir

Peix al forn (Orada o Llobarro)
Arròs a la cassola de Can Blau (mín. 2p.)
Fideus picants de Can Blau (mín. 2p.)

Postres

a escollir

Pastís de formatge d'elaboració pròpia
Coulant de xocolata
Recuit de Fonteta amb mel
Cafè o tallat

42€ per persona

Ví Puntils Blanc, Cigonyes Peralada Negra,
Refresc, aigua i cervesa incloses

Can Blau

Menú de Cap d'Any

51/12

Aperitiu

Bloody Mary

*Especiat amb gin d'algues i caviaroli
de gambes de Palamós*

Entrant

Mariscada 2024

*Punxencs, eriços, ostres franceses, boques de cranc, percebes,
canyuts, "zamburiñas", gambes de Palamós, calamar i pop*

Plat Principal

Llobregant a la "Thermidor"

Digestiu

Kir Royal Frizzante

Postres

Tiramisú a la francesa

Per acabar

Xarrup Orgàsmic

120€ per persona

Vi Siana DO Montsant i Lalut Blanc de Noir "Empordà"

Aigues i cafè

Ràim i bossa de cotilló

Cava Marta Brut Nature DO Penedès

Dvisi

Menú degustació

Aperitius

Royal d'escopinyes amb llima i piparres

Patata Brava

Milfulls de patata amb salsa brava i salsa d'all rostit

Esfera d'oliva verda farcida de seitó i caviar d'oli

Ostra Gillardeau núm. 2 (Suplement 4,60€/unitat)

Plats

Bombó de musclos en escabetx

Laminat de wagyu de l'Empordà

amb castanyes, moniato i rovellons

Pad thai de llagostí

*amb salsa kabayaki, tamarindo, llet de coco,
cacauets i oli de sèsam*

Lingot de peus de porc

amb tàrtar d'escamarlà, cremós de Celeri i la seva salsa

Trilogia de bacallà amb miso i avellana

Saratoga d'Agnei Ibèric

*Costella de xai a baixa temperatura amb salsa de moll de l'os,
gramolata, puré de remolatxa i tzatziki*

Postres

Satorra 2.0.

Crema de xocolata blanca, yuzu i vodka koskenkorva

Brownie de cacau

*amb escuma de caramel, gelat de crispetes caramel·litzades
i aire de cacau*

56€ per persona

Taula completa

L'Arcada

Pica-pica

Amanida de la casa
Coca de flequer torrada amb anxoves
Calamars a l'andalusa
Croquetes de la casa
Cassoleta de gambes a l'allet
Cues de llagostí
arrebossades amb pankó i romesco

Segons a escollir

Peix del dia a la planxa amb guarnició del dia
Suquet de peix a l'estil dels pescadors
Espatlla de xai al forn
Melós de vedella amb parmentier de patata

Postres

Postres de la casa
- A escollir de la barra -

40€ per persona
Inclou aigua mineral i vi de l'Empordà

La Gamba

Entrants

Aperitiu de la casa

Tapa de proximitat i segons estacionalitat

Tastets

a compartir

Tàrtar de salmó

Calamar fregit

Gamba petita saltada

Escopinyes del gallet saltades

Segons

a escollir

Peix de la llotja de Palamós al gust

Paella marinera de mariscs i crustacis

Sarsuela de peixos i crustacis

Graellada de peixos i crustacis

Entrecot al gust

Postres

Pastís o gelat

- elaborats en el nostre obrador -

49,95€ per persona

Inclou pa artesanal, aigües minerals,

vins seleccionats pel nostre sumiller

(una ampolla per a cada 3 persones)

infusió de te o cafè, capricis dolços

La Malcontenta

Primers a escollir

*Carxofa en dues coccions
amb rovell d'ou curat i encenalls de pernil*

Amanida

amb encenalls de formatge de cabra i gerds, brots i alga nori

*Gambetes de vidre cruixents
amb un toc picantó*

Segons a escollir

*Daus de salmó
al cava amb celery i xips de iuca*

*Rostidet de pollastre
amb escamarlans i patates a la mantega torrada*

*Magret d'ànec rostit
amb salsa de fruits vermells*

Postres a escollir

*Profiterols de nata
amb xocolata fondant*

Crema catalana

*Esponjós
de iogurt grec, sorbet de gerds i fruits vermells*

28€ per persona
Taula completa — Beguda no inclosa

La Malcontenta

Menú Premium

Primers a escollir

*Carxofa en dues coccions
amb rovell d'ou curat i encenalls de pernil*

Amanida

*amb encenalls de formatge de cabra i gerds,
brots i alga nori*

Gambetes de vidre cruixents

amb un toc picantó

“La verda”

*Espinacs baby, alvocat i hummus de pèsols, amb
vinagreta de pinyons*

Segons a escollir

“Raviolón”

*de cua de bou al vi negre amb suau parmantier,
demiglace i amanida de gerds*

Rostidet de pollastre

amb escamarlans i patates a la mantega torrada

Magret d'ànec rostit

amb salsa de fruits vermells

Tataki de tonyina

amb amanida fresca d'algues i mango fresc

Sr. Entrecot

Postres a escollir

Coulant de xocolata amb nata casolana

Trio de sorbets cítrics

Espanjós

de iogurt grec, sorbet de gerds i fruits vermells confitats

Les postres del “petit Willy”

Xocolata fosa amb gelat de torró i crema catalana cremada

28€ per persona

Taula completa — Beguda no inclosa

*Paratge Torremirona – Platja de Castell, 12. 17230 Palamós
T. 972 312 330 — hmalcontenta@andilanahotels.com*

25/12

La Perla

Menú pel dia de Nadal

Primers a escollir

Caneló XL

*Farcit de carn i foie amb beixamel fosca
de tòfona negra i reducció de vi*

Cargols rostits

amb boques i salsa mar i muntanya

Torrada de pa de coca amb:

*formatge fresc, escalivada, formatge de cabra, mel
i muesli caramelitzat amb vinagreta de citronella*

Sopa de peix i marisc

amb el seu cruixent

Segons a escollir

Suprema de llobarro a la planxa

amb salsa beurre blanc amb moluscs i patates al forn

Sarsuela de peix i marisc

Garrí confitat sense feina

*amb salsa oporto i patates brasejades
i poma confitada*

Postres a escollir

Lemon Pie al nostre estil

Pastís de xocolata Sacher

Pometa àcida crumble

55€ per persona

Inclou Vi blanc Només Garnatxa 2022 Peralada

Vi negre Inspirador 2022 Peralada

Aigua (1 ampolla cada 2 persones)

Principals

Ostró francès amb salsa ponzu

Milfulls

amb tàrtar de tonyina i maionesa teriyaki

Caneló XL

*farcit de carn i foie amb beixamel fosca
de tòfona negra i reducció de vi*

1/2 Ilagosta

*amb salsa holandesa gratinada
i oli de civolet i estragó*

Filet de vedella

a la planxa amb salsa de ceps

Postres

La nostra versió de Lemon Pie

120€ per persona

*Inclou vi blanc i negre Inspirador 2022 Peralada
Cava Peralada Stars Brut Nature Reserva 2020
Cafè, raïm de la sort i cotilló*

Marina

Primers a escollir

Canelons de pollastre i botifarra de perol

*Amanida de formatge de cabra
castanyes caramel·litzades, mandarina i nabiu*

Pastís d'escòrpora

Sopa de peix amb crostons

Segons a escollir

Salmó a la planxa

amb patates al forn, espàrrecs i salsa llimona

Llom de bacallà amb patates baby i salsa de bolets

Galta de vedella amb puré de patata trufat i moniato

Pit de pollastre

*farcit d'espínac i formatge amb salsa de tomàquet
i cansalada*

Postres a escollir

Pastís de formatge cremós

amb salsa de fruits vermells

Tiramisú

Crema de mascarpone

amb nous caramel·litzades i encenalls de xocolata

Sorbet de llimona amb les seves perles i cava

35€ per persona

Aigua, refresc o copa de vi inclòs

Nonna Paquita

Primers a escollir

Escudella de la iaia rosa amb galets i pilotetes

Amanida d'albergínia brasejada

amb ricotta, pesto, rúcula i tomàquets semi secs

Carpaccio de vedella de Girona madurada

*emulsió de mostassa, shitakes confitats, festucs,
rúcula i pamesà*

Canelons de l'avi Fernandu

gratinats amb beixamel de ceps

Segons a escollir

Rostit de pollastre de pagès i butifarra

amb la seva salsa reduïda, panses i patatones rostides al romaní

Llata de vedella de Girona

*guisada com un fricandó, a baixa temperatura,
amb bolets de temporada i patata parmentier*

Tonyina vermella volta i volta

*sobre sofregit de verdures de l'hort,
tomàquets italians, alga wakame i sèsam*

Pizza especial de Nadal

Postres a escollir

Tiramisú de Turró de Xixona

Pastís de formatge de l'Empordà

Pannacota de crema catalana cremada

Carpaccio de pinya amb sorbet

Gelat de vainilla amb xocolata 70% cacao calenta i crumble d'ametlla

38,5€ per persona

Aigua, vi i cava inclòs

Pirata

Entrants a compartir (Pica-pica)

*Amanida d'albergínia brasejada
amb stracciatella de burrata, tomaquets secs, pesto i ruca*

Musclos de roca thai

Calamars a l'andalusa amb emulsió de cítrics

Braves pirata

Croquetes de rostit casolanes

Coca de pa de vidre amb tomàquet

Segons a escollir

*Corball amb verdures brasejades
i cremós de boniato i milfulls de patata*

*Melós de vedella a baixa temperatura
amb parmentier trufat*

*Pisto de verdures
amb tofu, soja i alga wakame*

Assortiment de Postres

Carpaccio de pinya amb escuma de coco

Pastís de formatge de l'Empordà

Brownie amb gelat de vainilla

32€ per persona

Vins de la casa i aigües incloses

Mínim 14 persones

Menú pel dia de Nadal

Entrants per compartir

*Amanida d'albergínia brasejada
amb ricota, pesto, rúcula i tomàquets semi secs*

*Carpaccio de vedella de Girona madurada
emulsió de mostassa, shitakes confitats, festucs, rúcula i parmesà*

*Canelons de l'avi Fernandu
gratinats amb beixamel de ceps*

Primer

Escudella de la iaia rosa amb galets i pilotetes

Segons a escollir

*Rostit de pollastre de pagès i butifarra
amb la seva salsa reduïda, panses i patatones rostides al romani*

*Llata de vedella de Girona
guisada com un fricandó, a baixa temperatura,
amb bolets de temporada i patata parmentier*

*Tonyina vermella volta i volta
sobre sofregit de verdures de l'hort,
tomàquets italians, alga wakame i sèsam*

Assortiment de Postres

Pinya amb escuma de coco i galeta d'ametlla

*Pastís de formatge de l'Empordà
Brownie 70% amb gelat de vainilla*

45€ per persona

*Vins de la casa inclosos, aigües,
neules, torrons i copa de cava*

Menjador privat per família, mínim per 24 persones

Sant Grillat

Per picar

(1 cada 4 persones)

Carpaccio de vedella

Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet

Sardines a la brasa

Musclos de roca al estil "Leopoldo"

Segons

a escollir

Magret d'anec amb patates fregides

Filet grillat amb mantega d'herbes

Pota de pop amb parmentier

de patates violeta

Turbot de la llotja amb verdures a la brasa

Postres

a escollir

Pastís de formatge casolà

Mousse de xocolata d'elaboració propia

Crema catalana feta nostra

Cafè o tallat

38€ per persona

Vi Puntils Negre i Blanc

Refresc, aigua i cervesa incloses

Sant Grillat

31/12

Menú de Cap d'Any

Aperitiu

Bloody Mary

Especiat amb gin d'algues i chutney de gambes de Palamós

Entrants

Mousse

de foie, stracciatella, chutney de mangos i pols d'olives

Poke bowl

*tartar de gambes de Palamós i salmó, mango,
fils de nap negre condimentat amb salsa oriental*

Textures de carxofa

Degustació de salmó

amb "Satay" de cacauet a l'estil Thai

Plat Principal

Cochinillo

servit a l'estil "Cándido de Segovia"

Digestiu

Lemonvskaya

Postres

Pastís de formatge casolà

Per acabar

Xarrup Baby Guinness

110€ per persona

Vi Siana DO Montsant i Lalut Blanc de Noir "Empordà"

Aigues i cafè

Ràim i bossa de cotilló

Cava Marta Brut Nature DO Penedès

Ballaruga i música a càrrec DJ

Tel·lúric

Entrants a escollir

Sopa de galets
Sopa de peix

Primers a escollir

Musclos al vapor / marinera
Tallarines
Calamars a l'andalusa

Segons a escollir

Canelons casolans de Nadal
Paella marinera / Caldós mariner
Rap a la brasa

Postres a escollir

Pastís de mousse de llimona
Crema catalana
Taten de poma/pera amb gelat
de llet merengada

30€ per persona

Inclou 1 ampolla de vi per cada 4 persones, aigua i pa

Tel·lúric

Entrants

Sopa de galets

Primers

a escollir

Amanida de bolets

Brandada de bacallà

Calamars a la romana

Segons

a escollir

Confit d'ànec amb prunes i cebetes

Suquet de rap

Orada o llobarro a la brasa

Postres

a escollir

Pastís de formatge

*Pastís de taronja amarga amb gelat
de xocolata*

Taten de pera

35€ per persona

Inclou 1 ampolla de vi per cada 4 persones, aigua i pa

Tel·lúric

Pica-pica **per cada 4 persones**

Braves Tel·lúriques

Amanida tèbia de formatge de cabra

Carxofes amb xipirons

Mi Cuit fet a casa

Segons **a escollir**

Entrecot d'Angus

Suquet de Rascassa

Cua de bou

Postres **a escollir**

Carrot cake

Pastís de xocolata al vi

Gelat de turró amb ratafia

45€ per persona

Inclou 1 ampolla de vi per cada 4 persones, aigua i pa

La capacitat del nostre local és per grups fins a 35 persones. Poden ser varis grups fins a una capacitat màxima de 35 persones.

El menú pot ser modificat segons peticions del client, donem flexibilitat per adaptar-nos si hi ha peticions.

Hotel Trias

Primers a escollir

*Amanida de formatge de cabra
espinachs i vinagreta de gerds*

*Coca de vidre amb pernil
Patates braves*

*Mini croquetes de pollastre rostit amb
emulsió de soja*

Musclos a la marinera

Segons a escollir

*Llom de bacallà gratinat
amb allioli i confitura de tomàquet*

*Orada al forn
amb patates a l'estil donostiarra*

*Galta de vedella
amb puré de patates i daus de carbassa*

Presca amb salsa teriyaki i alls tendres

Postres a escollir

Carpaccio de pinya, gelat de coco i romaní

Coulant d'avellana amb gelat de xocolata

34€ per persona

Inclou aigua i 1 ampolla de vi per cada 3 persones

Mínim 15 persones



<< *Descarregueu
els àpats de Nadal
en format digital.*