

Primer de tot neteja els records, traient la part que no serveix.
Afegeix un a un els somriures fins que quedi una pasta suau.
Tot seguit hi aboques l'esperança i ho deixes reposar fins que dobli de mida.
Aleshores, hi poses l'alegria barrejada amb tota l'estima que trobis.
Incorpora la paciència, la bogeria i la tendresa.
Dilueix l'amor i cobreix tota la pasta amb l'ajut d'un pinzell.
Forneja-ho durant tota la teva vida, dins el teu cor

Recomanació:

Pots afegir-hi dues cullerades de comprensió
i 300 grams de comunicació perquè duri eternament.

ENTRANTS I AMANIDES

Vieires amb bolets al perfum de curri	17
Carxofes amb pernil i formatge de Parma	16
Popets amb ceba, cansalada de porc i botifarra negra	15
Espatlla ibèrica de gla amb coca de pa	16
Mi-cuit de foie d'ànec de la casa	15
Caprici d'albergínia amb brandada de bacallà i llagostins	15
Llagostins a la planxa i cruixent de bacó	16
Tataki de tonyina	16
Cocotxes de bacallà al pil pil, pèsols, botifarra negra i oli de menta	16
Tàrtar de gamba	16
Tàrtar de tonyina	15
Cassoleta de pop enfadat amb cigrons, all i tomàquet	17

ARROSSOS

Arròs de llamàntol (mínim 2 pers.)	per pers. s/m 25 / 35
Arròs de marisc del Marquès (mínim 2 pers.)	per pers. 22
Arròs de sèpia, escamarlans, salsitxes i carxofes (mínim 2 pers.)	per pers. 22
Risotto de bolets, espàrrecs i foie	per pers. s/m 19

PEIX I MARISC

Bacallà al forn, a la planxa o a la donostiarra	22
Peix del dia segons mercat, al forn, a la planxa, a la donostiarra o a la meunière	s/m 25 / 35
Pica-pica de marisc Gambes, escamarlans, llagostins, navalles, escopinyes i calamar	36
Gambes de Palamós	s/m 30 / 35
Rap amb bolets al cava	26
Simfonia de peix i marisc amb el seu suquet	26

CARNS

Peus de porc farcits de bolets amb cintes de sèpia i suc de rostit	24
Porció de garrí de Segòvia al Cointreau	25
Filet de vedella amb foie i poma amb la seva salsa	25
Presa ibèrica amb salsa de Pedro Ximénez i puré de moniato	24
Mitjana de vaca gallega de 60 dies de maduració (mínim 2 pers.)	per pers. 24

Preus en € . IVA inclòs

Disposem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
Demaneu més informació al nostre personal.

ENTRANTES Y ENSALADAS

Vieiras con setas al perfume de curry	17
Alcachofas con jamón y queso de Parma	16
Pulпитos con cebolla, tocino y butifarra negra	15
Paletilla ibérica de bellota con pan de coca	16
Micuit de foie de pato de la casa	15
Capricho de berenjena con brandada de bacalao y langostinos	15
Langostinos a la plancha y crujiente de bacón	16
Tataki de atún	16
Cocochas de bacalao al pil-pil, guisantes, butifarra negra y aceite de menta	16
Tartar de gamba	16
Tartar de atún	15
Cazuela de pulpo "enfadado" con garbanzos, ajo y tomate	17

ARROCES

Arroz de bogavante (mínimo 2 personas)	por pers. s/m 25 / 35
Arroz de marisco del Marqués (mínimo 2 personas)	por pers. 22
Arroz de sepia, cigalas, salchichas y alcachofas (mínimo 2 personas)	por pers. 22
Risotto de setas, espárragos y foie	por pers. 19

PESCADO Y MARISCO

Bacalao al horno, a la plancha o a la donostiarra	22
Pescado del día según mercado, al horno, a la plancha, a la donostiarra o a la meunière	s/m 25 / 35
Pica-pica de marisco Gambas, cigalas, langostinos, navajas, berberechos y calamar	36
Gambas de Palamós	s/m 30 / 35
Rape con setas al cava	26
Sinfonía de pescado y marisco con su jugo	26

CARNES

Manitas de cerdo rellenas de setas con cintas de sepia y jugo de asado	24
Porción de cochinillo de Segovia al Cointreau	25
Solomillo de ternera con foie y manzana con su salsa	25
Presalada ibérica con salsa de Pedro Ximénez y puré de boniato	24
Chuletón de vaca gallega de 60 días de maduración (mínimo 2 pers.)	por pers. 24

Precio en € . I.V.A. incluido

La Fabrica del Gel

PALAMÓS

Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite más información a nuestro personal.

STARTERS AND SALADS

Scallops with mushrooms with curry fragrance	17
Artichokes with parma cheese and ham	16
Octopuses with onion, bacon and black Catalan sausage	15
Shoulder of acorn-fed Iberian ham with flatbread	16
Homemade duck foie micuit	15
Aubergine canapé with cod brandade and crayfish	15
Grilled prawns and crispy bacon	16
Tuna tataki	16
Cod "cocochoas" pil-pil, peas, black sausage and mint oil	16
Prawn tartar	16
Tuna tartar	15
Octopus casserole with chickpeas, garlic and tomato	17

RICE DISHES

Lobster rice (minimum 2 pers)	p.p. (according to market) 25 / 35
Seafood rice from the Marquis (minimum 2 pers)	p.p. 22
Cuttlefish rice, crawfish, sausages and artichokes (minimum 2 pers)	p.p. 22
Mushroom, asparagus and foie risotto	p.p. 19

FISH AND SEAFOOD

Baked, grilled or Donostiarra cod	22
Fish of the day (according to market) baked, grilled, Donostiarra or Meunière	25 / 35
Assorted seafood	36
Prawns, scampi, crayfish, razor clams, cockles and squid	
Palamós prawns (according to market)	30 / 35
Monkfish with cava mushrooms	26
Fish and seafood symphony with its juice	26

MEAT DISHES

Pig's trotters stuffed with mushrooms with cuttlefish strips and roasted meat juices	24
Portion of suckling pig from Segovia with Cointreau	25
Beef fillet with foie and apple with its sauce	25
Iberian pork with Pedro Ximenez sauce and sweet potato puree	24
Galician beef steak with 60 days of maturation (minimum 2 pers.)	p.p. 24

All prices are in €, VAT included

We have menus with information about allergies and food intolerances. Request more information to our staff.

ENTRÉES ET SALADES

Pétoncles aux champignons au parfum de curry	17
Artichauts au jambon et fromage de Parme	16
Poulpe à l'oignon, bacon et saucisse noire	15
Épaule de porc ibérique nourri au gland et fougasse fine	16
Foie mi cuit de canard maison	15
Caprice d'aubergine, brandade de morue et crevettes	15
Crevettes grillées et bacon croustillant	16
Tataki de thon	16
Cabillaud cocochoas al pil-pil, pois, saucisse noire et huile de menthe	16
Tartare de crevettes	16
Tartare de thon	15
Casserole de poulpe aux pois chiches, ail et tomate	17

RIZ

Riz au homard (minimum 2 pers)	p.p. s/m 25 / 35
Riz de fruits de mer du Marquis (minimum 2 pers)	p.p. 22
Riz de seiche, écrevisses, saucisses et artichauts (minimum 2 pers)	p.p. 22
Risotto aux champignons, asperges et foie gras	p.p. 19

POISSON ET FRUITS DE MER

Morue au four, grillée ou à la basquaise	22
Poisson du jour au four, grillé, à la basquaise ou meunière	s/m 25 / 35
Pica-pica de fruits de mer	36
Crevettes, langoustines, grosses crevettes, couteaux de mer, clovisses et calamar	
Crevettes de Palamós	s/m 30 / 35
Lotte aux champignons de cava	26
Symphonie de poissons et fruits de mer avec son jus	26

VIANDE

Pieds de porc farcis aux champignons et seiches au jus de rôti	24
Part de cochon de lait de Ségovie al Cointreau	25
Filet de bœuf au foie et pomme avec sa sauce	25
Porc ibérique sauce Pedro Ximénez et purée de patates douces	24
Vache galicienne moyenne de 60 jours de maturation (minimum deux pers)	p.p. 24

Tous les prix sont en €, TVA comprise

Nous avons des menus avec des informations sur les allergies et les intolerances alimentaires. Demander plus d'informations à notre personnel.