

La Fàbrica del Gel

MENÚ MIGDIA / LUNCH MENU

(De dilluns a divendres, excepte festius / From monday to friday, except holiday)

PRIMERS A ESCOLLIR / FIRST COURSE TO CHOOSE

Ensaladilla amb gamba de Palamós

Ensaladilla con gamba de Palamós

Palamós shrimp salad

Salade de crevettes de Palamós

Caneló de rostit, salsa de ceps i tòfona i el seu suc

Canelón de *rostit*, salsa de ceps y trufa y su jugo

Rostit cannelloni, porcini and truffle sauce and jus

Cannelloni de *rostit*, sauce aux cèpes et truffe et son jus

Làmines de presa ibèrica, salsa de vermut, adobats i formatge parmesà

Láminas de presa ibérica, salsa de vermut, encurtidos y queso parmesano

Slices of iberian prey, vermouth sauce, gherkins and parmesan cheese

Tranches de proie ibérique, sauce au vermouth, cornichons et parmesan

Ous camperols fregits, bolets de temporada saltades i papada ibèrica Arturo Sánchez

Huevos camperos fritos, setas de temporada salteadas y papada ibérica Arturo Sánchez

Fried eggs, sautéed seasonal mushrooms and Arturo Sánchez iberian pork jowl

Œufs au plat, champignons de saison sautés et bajoue de porc ibérique Arturo Sánchez

SEGONS A ESCOLLIR / SECOND COURSE TO CHOOSE

Secret ibèric de gla, chimichurri de la casa d'herbes fresques i parmentier de patata

Secreto ibérico de bellota, chimichurri casero de hierbas frescas y parmentier de patata

Acorn-fed iberian secret pig, homemade *chimichurri* with fresh herbs and potato parmentier

Porc secret ibérique nourri aux glands, *chimichurri* maison aux herbes fraîches et parmentier de pommes de terre

Arròs mar i muntanya de sèpia, bolets de temporada i botifarra de pagès negra

Arroz mar y montaña de sepia, setas de temporada y butifarra *de pages* y negra

Sea and mountain rice with cuttlefish, seasonal mushrooms and sautéed black and white sausages

Riz de mer et de montagne aux seiches, champignons de saison et saucisses noires et blanches sautées

Peix de la llotja a la planxa o a la donostiarra acompanyado de patata i verdures

Pescado de lonja a la plancha o a la donostiarra acompanyado de patata y verduras

Roasted, grilled or *donostia* style fish from the market with potatoes and vegetables

Poisson du jour rôti, grillé ou à la *donostia* avec pommes de terre et légumes

POSTRES DE LA CASA / HOME-MADE DESSERTS

Pa, vi recomanat (o refresc) i postres (o cafè) | Pan, vino recomendado (o refresco) y postres (o café)

Bread, recommended wine (or soda) and dessert (or coffee)

35 €