

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 €

La Fàbrica del Gel

MENÚ MIGDIA I NIT / LUNCH & DINNER MENU

(De dilluns a diumenge / From Mondays to Sundays)

PRIMERS A ESCOLLIR / FIRST COURSE TO CHOOSE

Taiglatelle al fruti di mare amb rap, llagostins i musclos

Taiglatelle al fruti di mare con rape, langostinos y mejillones

Taiglatelle al fruti di mare with monkfish, prawns and mussels

Taiglatelle al fruti di mare avec lotte, crevettes et moules

Steak tàrtar amb amaniment de mostassa antiga, adobats i rovell d'ou curat en sal

Steak tartar en aliño de mostaza antigua, encurtidos y yema de huevo curada en sal

Steak tartar with mustard vinaigrette, gherkins and salted egg yolk

Tartare de steak dans une vinaigrette à la moutarde ancienne, cornichons et jaune d'œuf salé

Amanida de burrata, carabassa rostida, pesto rojo de tomàquets secs i fruits secs

Ensalada de burrata, calabaza asada, pesto rojo de tomates secos y frutos secos

Burrata salad, roasted pumpkin, red pesto with sun-dried tomatoes and walnuts

Salade de *burrata*, potiron rôti, pesto rouge de tomates séchées et noix

Calamar a la planxa, salsa de la seva tinta i verdures de temporada saltades

Calamar a la plancha, salsa de su tinta y verduras de temporada salteadas

Grilled squid, squid ink sauce and sautéed seasonal vegetables

Calamar grillé, sauce à l'encre de seiche et légumes de saison sautés

SEGONS A ESCOLLIR / SECOND COURSE TO CHOOSE

Galtes de porc ibèric estofades al vi negre, puré cremós de coliflor i verdures de temporada

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas al vino tinto, puré cremoso de coliflor y verduras de temporada

Iberian pork cheeks braised in red wine, creamy cauliflower purée and seasonal vegetables

Joues de porc ibérique braisées au vin rouge, purée de chou-fleur crémeuse et légumes de saison

Arròs de sèpia, rap i carxofes

Arroz de sepia, rape y alcachofas

Rice with cuttlefish, monkfish and artichokes

Riz aux seiches, à la lotte et aux artichauts

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)

45 €