



Menú Cuina de l'Arròs

Amanida de carxofes amb verdures escabexades i foie

Encenalls de pernil ibèric amb coca de pa de vidre amb tomàquet

Broqueta de gambes en tempura i escuma de soja

Arròs de Pals a la cassola amb gambes

Babá amarat amb Ratafia i gelat de poma verda

Preu: 38€ (Mínim 2 persones)

Arròs amb llamàntol (suplement de **7€ per persona**). Per encàrrec.

El preu inclou: pa, aigua, vins del celler Sumarroca i cafès.

Menú Cocina del Arroz

Ensalada de alcachofas con verduras escabechadas y foie

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Brocheta de gambas en tempura y espuma de soja

Arroz de Pals a la cazuela

Babá empapado en Ratafia y helado de manzana verde

Precio: 38€ (Mínimo 2 personas)

Arroz con bogavante (suplemento de **7€ por persona**). Por encargo.

El precio incluye: pan, agua, vino de la bodega Sumarroca y cafés.



Menu Cuisine du riz

Salade d'artichaut aux légumes marinés et foie

Copeaux de jambon ibérique avec pain de verre à la tomate

Brochette de crevettes en tempura et mousse de soja

Riz de Pals à la casserole avec crevettes

Baba au Ratafia et glace à la pomme verte

Prix: 38€ (Minimum 2 personnes)

Riz avec homard (Supplément de 7€ p.p.). Sur commande.

Le prix comprend : pain, eau, vin de la cave *Sumarroca* et cafés.

Gourmet Rice Set Menu

Artichoke salad with pickled vegetables and foie

Shavings of Iberian ham with glass flatbread rubbed with tomato

Skewer in tempura and soya foam

Casseroled rice from Pals with prawns

Baba soaked in Ratafia and green apple ice cream

Price: €38 (Minimum 2 people)

Rice with lobster supplement: €7 p.p. On request.

The price includes bread, water, wine from the *Sumarroca* winery and coffees.