

Sándwiches y hamburguesas

Clubhouse Sándwich	12,00 €
<i>Pan de semillas tostado con mantequilla, tomate, lechuga, queso, bacón, pollo y mayonesa.</i>	
Hamburguesa EntreCamps	15,00 €
<i>100% de ternera de la Cerdaña con queso Tou dels Til·lers y cebolla confitada</i>	
Hamburguesa vegana	13,50 €
<i>Elaborada con garbanzos y setas; con guacamole y chimichurri de tomate seco</i>	

Para compartir

Pan de coca de cristal	3,80 €
<i>Tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra de FontClara Zanotelli</i>	
Focaccia con hierbas aromáticas mediterráneas	3,80 €
<i>Tostado la brasa y aceite de oliva virgen extra de FontClara Zanotelli</i>	
Jamón Ibérico de bellota	23,50 €
<i>D.O. Guijuelo cortado a mano</i>	
Croquetas caseras de pollo de corral	9,50 €
<i>Empanadas y fritas al estilo tradicional</i>	
Berberechos a la brasa con aroma de cítricos y hierbas mediterráneas	15,50 €
<i>Berberecho de las Rías seleccionado y cogido a mano</i>	
Anchoas de L'Escala XL	14,50 €
<i>Con AOVE de FontClara Zanotelli y pimienta de Sechuán recién molida</i>	
Calamares a la romana	11,50 €
<i>Rebozado tradicional con cerveza acompañado de mayonesa de limón y lima</i>	
Gyozas de pollo	9,50 €
<i>Fritas con salsa coreana de jengibre y sésamo</i>	
Pulpo a la brasa	23,00 €
<i>Con parmentier de patata y pimentón de La Vera</i>	

Entrantes

Láminas de bacalao <i>Ahumado sobre verduras escalivadas</i>	14,00 €
Burrata con tomate Cherry <i>Con pipas de calabaza y col Kale crujiente</i>	12,50 €
Ensalada de lechuga viva con verduritas y ventresca de atún <i>Las lechugas crecen flotando en el agua y no utilizan ningún tipo de herbicidas y se sirven recién cortadas</i>	12,50 €
Crema de temporada <i>Crema de tупinambo con rebozuelos, piñones y tomillo</i>	9,50 €
Tartar de vaca madurada Viñals con huevo ecológico frito y patatas paja <i>Lomo de vaca cortado a mano y condimentado tradicionalmente</i>	22,50 €
Arroz a la cubana <i>Arroz de Pals Mas Pla con huevo ecológico frito y tomate casero</i>	14,00 €
Penne all´ Arrabbiata o Napolitana <i>Acompañado con queso parmesano</i>	12,50 €

Principales

Arroz seco de Pals <i>Con pollo y setas de temporada (Mínimo 2 personas)</i>	18,00 € / pax
"Coquelet" <i>Pollo macerado en mostaza de Dijon y hierbas provenzales</i>	14,00 €
Entrecot de ternera Viñals <i>Cortado en rodajas y servido a la piedra</i>	16,00 €
Cordero de la Cerdaña <i>En costillas y medianas a la brasa</i>	18,00€
Pluma de cerdo ibérico de bellota <i>Escalopado, a la brasa y servido en rodajas</i>	21,50 €
Colita de rape <i>Entera, braseada y con aceite de oliva</i>	17,50 €
Lomo de bacalao <i>Cocinado en cazuela de hierro a la brasa</i>	16,50 €

Guarniciones

Patatas paja cortadas y fritas al momento	4,00 €
Patata Ratte salteadas con romero	4,00 €
Ensalada de rúcula con tomate Cherry y parmesano	4,00 €
Brócoli con ajo y lima	4,00 €
Crujientes de boniato	4,00 €
Servicio de pan	1,00 € / pax

Postres

"Xuixo" de Parlavà a la brasa con Ratafia de Olot	6,00 €
Vasito de Lemon Pie	6,00 €
Tarta de manzana con helado de vainilla	6,00 €
Tarta de chocolate hecha en casa	6,00 €
Surtido de trufas	6,00 €
Helado de nuez y jarabe de agave / Cheesecake con arándanos / Café Expreso	6,00 €
Sorbete de frambuesa y fresa / Mango y pasión / Limón y lima	6,00 €
Recuit de la Nuri (Ullastret) con miel	6,00 €

Sandvitxos i hamburgueses

Sandvitx clubhouse <i>Pa de llavor rostit amb mantega, tomàquet, enciam, formatge, cansalada, pollastre i maionesa.</i>	12,00 €
Hamburguesa EntreCamps <i>Vedella 100% Cerdanya amb formatge Tou dels Tilers i ceba confitada</i>	15,00 €
Hamburguesa vegana <i>Elaborada amb cigrons i bolets; amb guacamole i chimichurri de tomàquet sec</i>	13,50 €

Per compartir

Pa Coca de vidre <i>Torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra de FontClara Zanotelli</i>	3,80 €
Focaccia amb herbes aromàtiques mediterrànies <i>Torrat a la brasa i oli d'oliva verge extra de FontClara Zanotelli</i>	3,80 €
Pernil ibèric de gla <i>D.O. Guijuelo tallat a mà</i>	23,50 €
Croquetes casolanes de pollastre de corral <i>Empanades i fregides a l'estil tradicional</i>	9,50 €
Escopinyes a la brasa amb aroma de cítrics i herbes mediterrànies <i>Escopinyes de les Rias seleccionades i agafades a mà</i>	15,50 €
Anxoves de l'Escala XL <i>Amb AOVE de FontClara Zanotelli i pebre Sechuán acabat de moldre</i>	14,50 €
Calamars a la romana <i>Arrebossat tradicional amb cervesa acompanyat de maionesa de llimona i llima</i>	11,50 €
Gyozas de pollastre <i>Fregit amb gingebre coreà i salsa de sèsam</i>	9,50 €
Pop a la brasa <i>Amb parmentier de patata i pebre vermell de La Vera</i>	23,00 €

Entrants

Làmines de bacallà <i>Fumat sobre verdures escalivades</i>	14,00 €
Burrata amb tomàquet xerri <i>Amb llavors de carbassa i cruixent col de kale</i>	12,50 €
Amanida d'enciam viu amb verdures i ventresca de tonyina <i>Els enciams creixen surant a l'aigua i no utilitzen cap tipus d'herbicides i servit acabat de tallar.</i>	12,50 €
Crema de temporada <i>Crema nyàmeres amb sorrinyols, pinyons i farigola</i>	9,50 €
Tàrtar de vaca madurada Viñals amb ou ecològic fregit i patates de palla <i>Llom de vedella tallat a mà i tradicionalment condimentat</i>	22,50 €
Arròs a la cubana <i>Arròs Pals Mas Pla amb ou ecològic fregit i tomàquet casolà</i>	14,00 €
Penne all'Arrabbiata o Napolitana <i>Acompanyat amb formatge parmesà</i>	12,50 €

Principals

Arròs sec de Pals <i>Amb pollastre i bolets de temporada (Mínim 2 persones)</i>	18,00 € / pax
"Coquelet" <i>Pollastre macerat en mostassa de Dijon i herbes provençal</i>	14,00 €
Entrecot de vedella "Viñals" <i>Tallat en rodanxes i servit a la pedra</i>	16,00 €
Xai de la Cerdanya <i>En costelles y mitjanes a la brasa</i>	18,00€
Ploma de porc ibèric de gla <i>Escalopat, a la brasa y servit en rodanxes</i>	21,50 €
Cua de rap <i>Sencera, brasejada i amb oli d'oliva</i>	17,50 €
Llom de bacallà <i>Quinat en casolà de ferro a la brasa</i>	16,50 €

Guarnicions

Patates palla tallades i fregides en el moment	4,00 €
Patata de ratte saltejada amb romaní	4,00 €
Amanida de ruca amb tomàquet xerri i parmesà	4,00 €
Bròquil amb all i llima	4,00 €
Cruixents de moniato	4,00 €
Servei de pa	1,00 € / pax

Postres

"Xuixo" de Parlavà a la graella amb ratafia d'Olot	6,00 €
Vaset de Lemon pie	6,00 €
Pastís de poma amb gelat de vainilla	6,00 €
Pastís de xocolata casolà	6,00 €
Assortiment de trufes	6,00 €
Gelat de noguera i xarop d'atzavara / Pastís de formatge amb nabius / Cafè Espresso	6,00 €
Sorbet de gerds i maduixes / Mango i passió / Llimona i llima	6,00 €
Recuit de la Nuri (Ullastret) amb mel	6,00 €

Sandwiches and burgers

Clubhouse Sandwich <i>Roasted seed bread with butter, tomato, lettuce, cheese, bacon, chicken and mayonnaise.</i>	12,00 €
EntreCamps Burger <i>100% Cerdanya beef with Tou dels Tilers cheese and candied onion</i>	15,00 €
Vegan burger <i>Made with chickpeas and mushrooms; with guacamole and dried tomato chimichurri</i>	13,50 €

To share

Crystal coca bread <i>Toasted with tomato and extra virgin olive oil from FontClara Zanotelli</i>	3,80 €
Focaccia with Mediterranean aromatic herbs <i>Roasted grill and extra virgin olive oil from FontClara Zanotelli</i>	3,80 €
“Bellota” Iberian ham <i>D.O. Gujuelo cut by hand</i>	23,50 €
Homemade free-range chicken croquettes <i>Empanadas and fries in the traditional style</i>	9,50 €
Grilled cockles with aroma of citrus and Mediterranean herbs <i>Cockle of the Rias selected and hand-picked</i>	15,50 €
Anchovies from L'Escola XL <i>With AOVE from FontClara Zanotelli and freshly ground Sechuan pepper</i>	14,50 €
Roman-lam squid <i>Traditional batter with beer accompanied by lemon and lime mayonnaise</i>	11,50 €
Chicken Gyozas <i>Fried with Korean ginger and sesame sauce</i>	9,50 €
Grilled octopus <i>With potato parmentier and paprika from La Vera</i>	23,00 €

Starters

Slices of cod <i>Smoked, on scaly vegetables</i>	14,00 €
Burrata with Cherry tomato <i>With pumpkin seeds and crispy Kale cabbage</i>	12,50 €
Live lettuce salad with vegetables and tuna belly <i>Lettuces grow floating in the water and do not use any kind of herbicides and served freshly cut.</i>	12,50 €
Seasonal cream <i>Topinambur cream with chanterelles, pine nuts and thyme</i>	9,50 €
Viñals matured cow tartare with organic egg and straw potatoes <i>Hand-cut and traditionally seasoned beef loin</i>	22,50 €
Cuban rice <i>Pals Mas Pla rice with fried organic fried egg and homemade tomato</i>	14,00 €
Penne alla Arrabbiata or Napolitana <i>accompanied with Parmesan cheese</i>	12,50 €

Main

Pals dry rice <i>With chicken and seasonal mushrooms (Minimum 2 people)</i>	18,00 € / pax
"Coquelet" <i>Chicken macerated in Dijon mustard and Provençal herbs</i>	14,00 €
Viñals beef entrecote <i>Sliced and served to stone</i>	16,00 €
Lamb of Cerdanya <i>In ribs and medium grilled</i>	18,00 €
Iberian pork shoulder blade <i>Scalloped, grilled and served sliced</i>	21,50 €
Monkfish tail <i>Whole, braised and with olive oil</i>	17,50 €
Cod loin <i>Cooked in grilled iron casserole</i>	16,50 €

Side Dishes

Straw potatoes cut and fried at the moment	4,00 €
Ratte potato sautéed with rosemary	4,00 €
Arugula salad with Cherry tomato and Parmesan	4,00 €
Broccoli with garlic and lime	4,00 €
Moniato fried frites	4,00 €
Bread service	1,00 € / pax

Desserts

"Xuixo" of Parlavà on the grill with Ratafia from Olot	6,00 €
Lemon Pie Cup	6,00 €
Apple pie with vanilla ice cream	6,00 €
Homemade chocolate cake	6,00 €
Truffle assortment	6,00 €
Walnut ice cream and agave syrup / Cheesecake with blueberries / Espresso	6,00 €
Raspberry and strawberry sorbet / Mango and passion / Lemon and lime	6,00 €
Recuit de la Nuri (Ullastret) with honey	6,00 €

Sandwiches et hamburgers

Club Sandwich	12,00 €
<i>Pain aux graines rôti avec beurre, tomate, laitue, fromage, bacon, poulet et mayonnaise.</i>	
Hamburger EntreCamps	15,00 €
<i>Bœuf 100% de Cerdagne au fromage Tou dels Tilers et oignon confit</i>	
Burger végétalien	13,50 €
<i>Fait avec des pois chiches et des champignons; avec du guacamole et du chimichurri de tomate séchée</i>	

À Partager

Pain de coca « cristal »	3,80 €
<i>Grillé avec de la tomate et de l'huile d'olive extra vierge de FontClara Zanotelli</i>	
Focaccia aux herbes aromatiques méditerranéennes	3,80 €
<i>Grill rôti et huile d'olive extra vierge de FontClara Zanotelli</i>	
Jambon ibérique	23,50 €
<i>D.O. Guijuelo coupé à la main</i>	
Croquettes de poulet maison en plein air	9,50 €
<i>Panées et frites aux style traditionnel</i>	
Coques grillées à l'arôme d'agrumes et d'herbes méditerranéennes	15,50 €
<i>Coque des Rias sélectionnées et triées à la main</i>	
Anchois de L'Escala XL	14,50 €
<i>Avec huile d'olive extra vierge de FontClara Zanotelli et poivre Sechuan</i>	
Calmars frites à la romain	11,50 €
<i>Pâte traditionnelle à la bière accompagnée de mayonnaise au citron et au citron vert</i>	
Gyozas de poulet	9,50 €
<i>Frit avec gingembre coréen et sauce au sésame</i>	
Poulpe grillé	23,00 €
<i>Avec parmentier de pommes de terre et « Pimentón de La Vera »</i>	

Entrées

Tranches de morue fumée sur légumes écailleux	14,00 €
Burrata avec deux tomates cerises <i>Avec des graines de citrouille et du chou frisé croustillant</i>	12,50 €
Salade de laitue vivante avec légumes et ventrèche de thon <i>Les laitues poussent flottant dans l'eau et n'utilisent aucun type d'herbicide et servi fraîchement coupé.</i>	12,50 €
Crème de saison <i>Crème de topinambour avec chanterelles, pignons de pin et thym</i>	9,50 €
Tartare de bœuf Viñals avec des œufs biologiques frites et des pommes de terre de paille <i>Filet de bœuf coupée à la main et traditionnellement assaisonné</i>	22,50 €
Riz à la cubaine <i>Riz du Pals Mas Pla avec œuf biologique au plat et tomate maison</i>	14,00 €
Penne Rigatte alí Arrabbiata ou Napolitana <i>Accompagné de fromage parmesan</i>	12,50 €

Principaux

Riz de Pals sec <i>Avec poulet et champignons de saison (Min.2 Pers)</i>	18,00 € / pax
« Coquelet » <i>Poulet macéré à la moutarde de Dijon et aux herbes provençales</i>	14,00 €
Entrecôte de bœuf Viñals <i>Tranchés et servis cuits sur pierre</i>	16,00 €
Agneau de Cerdagne <i>Dans les côtes et grillé à point</i>	18,00€
Plume de porc ibérique <i>Escalope, grillée et servie en tranches</i>	21,50 €
Queue de lotte <i>Entier, braisé et à l'huile d'olive</i>	17,50 €
Filet de morue <i>Cuits dans une poêle en fer grillée au charbon de bois</i>	16,50 €

Accompagnements

Pommes de terre de paille coupées et frites en ce moment	4,00 €
Pomme de terre ratte sautée au romarin	4,00 €
Salade de roquette avec tomate cerise et au parmesan	4,00 €
Brocoli à l'ail et au citron vert	4,00 €
Frites de patates douce	4,00 €
Service de pain	1,00 € / pax

Dessert

« Xuixo » de Parlavà braisé avec Ratafia d'Olot	6,00 €
Tasse à tarte au citron	6,00 €
Tarte aux pommes avec crème glacée à la vanille	6,00 €
Gâteau au chocolat fait maison	6,00 €
Assortiment de truffes	6,00 €
Crème glacée aux noix et sirop d'agave / Cheesecake aux myrtilles / Espresso	6,00 €
Sorbet framboise et fraise / Mangue et passion / Citron et citron vert	6,00 €
Recuit de la Nuri (Ullastret) au miel	6,00 €