

Entreteniments C!

Entrantes

Amanida de **burrata** (formatge, tomàquet, pinyons i olives)
Ensalada de **burrata** (queso, tomate, piñones y olivas): 12,95

Anxoves amb oli d'oliva extra verge

Anchoas con aceite de oliva extra virgen: 10,95

Amanida amb **seitons** i **sardines** marinats

Ensalada con **boquerones** y **sardinas** marinados: 10,95

Seitons marinats amb vinagreta

Boquerones marinados con vinagreta de verduras: 9,95

Anemones i ceba cruixents

Ortigas de mar y cebolla crujientes: 14,95

Peixet variat fregit

Pescadito variado frito: 12,95

Croquetes de **gamba**

Croquetas de **gamba**: 9,95

Bunyols de **bacallà**

Buñuelos de **bacalao**: 9,95

Mariscs i crustacis

Mariscos y crustáceos

Ostra gallega mitjana viva

Ostra gallega viva mediana (6 unidades): 18,95

Cloïssa gallega mitjana a la marinera

Almeja gallega mediana a la marinera (300 grs.): 24,95

Cargols de mar, punxents C!

Caracoles de mar, cañaïllas (300 grs.): 16,95

Espardenyes (llongos) C!

Cohombros de mar (200 grs.): 40,95

Zamburinyes (vieires petites) gratinades amb ceba i pernil

Zamburiñas (vieiras pequeñas) gratinadas con cebolla y jamón (6 unidades): 17,95

Navalles gallegues a la planxa

Navajas gallegas a la plancha (350 grs.): 18,95

Escopinyes del gallet saltades C!

Berberechos salteados (300 grs.): 16,95

Musclos a la marinera o al vapor C!

Mejillones a la marinera o al vapor (400 grs.): 11,95

Escamarlà gros a la planxa C!

Cigala grande a la plancha (350 grs.): 40,95

Gamba petita pelada a l'allet C!

Gamba pequeña pelada al ajillo (250 grs.): 17,95

Gamba grossa a la planxa C!

Gamba grande a la plancha (250 grs.): 38,95

Gamba extra a la planxa C!

Gamba extra a la plancha (300 grs.): 49,95

Pa de xapata de nova fornada

Pan de chapata de nueva hornada: 1,95

Avui està menjant al Restaurant La Gamba.

Per a garantir l'òptima qualitat de servei tot es fa al moment.

Relaxi's i gaudeixi de la seva estada.

Hoy está comiendo en el Restaurant La Gamba.

Para garantizar la óptima calidad de servicio todo se hace al momento.

Relájese y disfrute de su estancia.

Horari màxim de sobretaula: dinar 17,30 hores / sopar 00,30 hores

Horario máximo de sobremesa: almuerzo 17,30 horas / cena 00,30 horas

Cefalòpodes C!

Cefalópodos

Calamarsons saltats o fregits

Chipirones salteados o fritos: 20,95

Sepionets saltats

Sepias pequeñas salteadas: 17,95

Pop amb cremós de patata

Pulpo con cremoso de patata: 16,95

Calamar fregit, a la romana o a la planxa

Calamar frito, a la romana o a la plancha: 12,95

Cuina de mercat

Cocina de mercado

Eriçons de mar farcits i gratinats C!

Erizos de mar rellenos y gratinados: 22,95

Carpaccio de **gamba**

Carpaccio de **gamba**: 17,95

Cors de **carxofa** farcits de **crustacis** C!

Corazones de **alcachofa** rellenos de **crustáceos**: 15,95

Turbot a la brasa amb el seu pil-pil C!

Rodaballo a la brasa con su pilpil: 27,95

Canelons de **peix, gamba i txangurro**

Canelones de **pescado, gamba y changurro**: 14,95

Tàrtar de **salmó**

Tartar de **salmón**: 14,95

Pot escollir la seva **guarnició** per a acompanyar qualsevol plat:

D'amanida d'enciams, de verdures, de carxofes, de patata, d'arròs, coca de pa torrada amb tomàquet:: 2,95

Puede escoger su **guarnición** para acompañar cualquier plato:

De lechugas variadas, de verduras, de alcachofas, de patata, de arroz, coca de pan tostada con tomate: 2,95

Les nostres **salses** fredes, per a acompanyar qualsevol plat de peix o marisc:

Maionesa, romesco (ceba, tomata, all, ametlles, pa), **maionesa d'herbes fresques, tàrtara** (cogombre, tàperes), **vinagreta de verdures**: 0,00

Nuestras **salsas** frías, para acompañar cualquier plato de pescado o marisco:

Mayonesa, romesco (cebolla, tomate, ajo, almendras, pan), **mayonesa de hierbas frescas, tàrtara** (pepino, alcaparras), **vinagreta de verdures**: 0,00

Cuina tradicional marinera C!

Cocina tradicional marinera ⌚

Sopa de peix de roca

Sopa de pescado de roca: 9,95

Graellada de peixos i crustacis

Parrillada de pescados y crustáceos: 34,95

Sarsuela de peixos i crustacis

Zarzuela de pescado y crustáceos: 34,95

Suquet de rap amb gambes

Suquet de rape con gambas: 34,95

Peix de la llotja de Palamós al forn (500 grs.)

Pescado de la lonja de Palamós al horno (500 grs.): 33,95

Peix de la llotja de Palamós a la planxa, a la sal, a l'all daurat (500 grs.)

Pescado de la lonja de Palamós a la plancha, a la sal, al ajo frito (500 grs.): 32,95

Tenim **carn**. Pregunti al cap de menjador

Tenemos **carne**. Pregunte al jefe de comedor

Peu de porc cruixent farcit d'escamarlans

Pie de cerdo crujiente relleno de cigalas: 19,95

Paella marinera de mariscs i crustacis

Paella marinera de mariscos y crustáceos: 21,95

Arròs caldós de gambes i bolets

Arroz caldoso de gambas y setas: 19,95

Arròs a la cassola negra amb sípia i sipionets

Arroz a la cazuela negro con sepia y sepias pequeñas: 17,95

Rossejat de fideus amb crustacis

Fideos dorados con crustáceos: 17,95

Mariscada (mínim 2 racions). Preu per ració: 99,95 / ració

Assortiment de mariscs freds, assortiment de mariscs calents i assortiment de crustacis calents

Mariscada (mínimo 2 raciones). Precio por ración: 99,95 / ración

Surtido de mariscos fríos, surtido de mariscos calientes y surtido de crustáceos calientes

Combinat infantil / Combinado infantil: 12,95

Consistirà en: tapa d'aperitiu, peix o carn amb guarnició i postres. Consulti'ns

Consistirà en: una **tapa de aperitivo, pescado o carne con guarnición y postres**.

Consúltenos

Menú mariner / Menú marinero C!

Dies laborables / Días laborales: 34,95

Dies festius / Días festivos: 39,95

Consistirà en: una tapa d'aperitiu, uns entreteniments, un plat mariner

seleccionats pel nostre cap de cuina i el seu equip i postres.

Aigua mineral, vi i infusions de te o cafè

Només per a taules completes.

Consistirà en: una tapa de aperitivo, unos entrantes, un plato marinero

seleccionados por nuestro jefe de cocina y su equipo y postres.

Agua mineral, vino e infusiones de té o café

Sólo para mesas completas.

⌚ Requereix un temps llarg de cocció / Requiere un tiempo largo de cocción

Preus amb l'I.V.A. inclòs / Precios con el I.V.A. incluido

C! Cuina catalana / Cocina catalana

Carta creada per: **Àlex Muñoz**

Les nostres postres

Nuestros postres

Especialitats

Especialidades

Xocolata 2017 C!

Chocolate 2017: 7,95

Viatge al Carib

Viaje al Caribe: 7,95

Tatin de poma amb gelat de ratafia C!

Tatin de manzana con helado de ratafia: 6,95

Clàssics

Clásicos

Creps flamejades al licor de taronja, brandi, suc de taronja,

gelat de vainilla i ametlla (mínim 2 racions)

Creps flambeadas al licor de naranja, brandy, zumo de naranja,

helado de vainilla y almendra (mín. 2 rac.): 14,95 / ración ⌚

Taps flamejats al rom, cafè, crema de llet,

llimona i canyella (mínim 2 racions) C!

“Taps” bizcocho flambeado con ron, café, crema de leche,

limón y canela (mínimo 2 raciones): 11,95 / ración ⌚

Assortiment de pastisseria

Surtido de pastelería: 8,95

Pastís del nostre obrador (demaneu informació)

Pastel de nuestro obrador (pidan información): 6,95

Recuit de llet de cabra amb mel C!

Requesón de leche de cabra con miel: 7,95

Escuma de **crema catalana** amb gelat de **carquinyolis** C!

Espuma de **crema catalana** con helado de **carquiños**: 6,95

Gelats artesanals C!

Helados artesanales: 5,95

de **ratafia** / de **ratafia** (bebida autóctona)

de **carquinyolis** / de **carquiños** (galleta autóctona)

de **vainilla** / de **vainilla**

de **xocolata** / de **chocolate**

de **cafè** / de **café**

Sorbets artesanals

Sorbetes artesanales: 5,95

“el digestiu més refrescant”/ “el digestivo más refrescante”

de **cítrics** / de **cítricos**

de **fruita tropical** / de **fruta tropical**

de **fruites vermelles** / de **frutos rojos** C!

Assortiment de gelats o sorbets

Surtido de helados o sorbetes: 11,95

Avis a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies:

Consulteu el nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.