

Entreteniments c!

Entrantes

Carpaccio de **gamba**

Carpaccio de **gamba**: 21,95

Amanida de **burrata** (formatge, tomàquet, pinyons i olives)

Ensalada de **burrata** (queso, tomate, piñones y olivas): 14,95

Anxoves amb oli d'oliva extra verge

Anchoas con aceite de oliva extra virgen: 11,95

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

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

Seitons marinats amb vinagreta

Boquerones marinados con vinagreta: 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): 19,95

Cargols de mar, punxents **C!**

Caracoles de mar, cañiillas (300 gr.): 17,95

Espardenyes (llogos) **C!**

Cohombros de mar (200 gr.): 46,95

Cloïssa gallega mitjana a la marinera

Almeja gallega mediana a la marinera (300 gr.): 25,95

Navalles gallegues a la planxa

Navajas gallegas a la plancha (350 gr.): 20,95

Zamburinyes (vieires petites) gratinades amb ceba i pernil

Zamburiñas (vieiras pequeñas) gratinadas con cebolla y jamón

(5 unidades): 17,95

Escopinyes del gallet saltades **C!**

Berberechos salteados (300 gr.): 16,95

Musclos a la marinera o al vapor **C!**

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

Escamarlà gros a la planxa **C!**

Cigala grande a la plancha (350 gr.): 42,95

Gamba extra a la planxa **C!**

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

Gamba grossa a la planxa **C!**

Gamba grande a la plancha (250 gr.): 39,95

Gamba petita pelada a l'allet **C!**

Gamba pequeña pelada al ajillo (250 gr.): 21,95

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 01,00 hores

Horario máximo de sobremesa: almuerzo 17,30 horas / cena 01,00 horas

Cefalòpodes c!

Cefalópodos

Sepionets saltats

Sepias pequeñas salteadas: 18,95

Pop amb cremós de patata

Pulpo con cremoso de patata: 17,95

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

Tàrtar de **tonyina**

Tartar de **atún**: 25,95

L'erició i el mar (**txangurro**, "caviar", crema d'alvocat i contrastos)

El erizo y el mar (**changurro**, huevas, crema de aguacate y contrastes)

(2 unidades): 15,95

Tàrtar de **salmó**

Tartar de **salmón**: 14,95

Flor de carbassó farcida de **brandada de bacallà**

Flor de calabacín rellena de **brandada de bacalao**: 12,95

Llobarro a la papillota

Lubina al papillote 25,95

Tataki de **tonyina**

Tataki de **atún**: 25,95

Canelons de **peix, gamba i txangurro**

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

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

D'amanida d'enciams, de verdures, de patata,

coca de pa torrada amb tomàquet: 2,95

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

de lechugas variadas, de verduras, de patata,

coca de pan tostada con tomate: 2,95

Pa de xapata de nova fornada

Pan de chapata de nueva hornada: 1,95

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 verduras: 0,00

Carta creada per: **Àlex Muñoz**

Cuina tradicional marinera C!

Cocina tradicional marinera ⌚

Sopa de peix de roca

Sopa de pescado de roca: 10,95

Sarsuela de peixos i crustacis

Zarzuela de pescado y crustáceos: 34,95

Suquet de rap amb gambes

Suquet de rape con gambas: 34,95

Graellada de peixos i crustacis

Parrillada de pescados y crustáceos: 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, sal o 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: 21,95

Arròs caldós de llagosta (mínim 2 racions)

Arroz caldoso de langosta (mínimo 2 raciones): 38,95 / ración

Paella marinera de mariscs i crustacis

Paella marinera de mariscos y crustáceos: 21,95

Arròs a la cassola negra amb sípia i sepionets

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

Rossejat de fideus amb escamarlans

Fideos dorados con cigalas: 17,95

Mariscada (mínim 2 racions). Preu per ració: 109,95 / ració

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

Mariscada (mínimo 2 raciones). Precio por ración: 109,95 / 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

Consistirá en: el aperitivo, pescado o carne con guarnición y postres. Consúltenos

Menú mariner / Menú marinero C!

Dies laborables / Días laborales: 36,95

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.

Consistirá 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

Les nostres postres

Nuestros postres

Especialitats

Especialidades

Xocolata 2017 C!

Chocolate 2017: 9,95

Simfonia de maduixes C!

Sinfonía de fresas: 7,95

Viatge al Carib

Viaje al Caribe: 7,95

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 **carquiñosles**: 6,95

Gelats artesanals C!

Helados artesanales: 5,95

de **carquinyolis** / de **carquiñosles** (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 **pinya colada** / de **piña colada**

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

Avís 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.