

Entreteniments

Entrantes

Tàrtar de **salmó** salvatge

Tartar de **salmón** salvaje: 14,95

Anxoves amb oli d'oliva extra verge **C!**

Anchoas con aceite de oliva extra virgen: 11,95

Filets de **sardina** marinats amb cabdells i el seu formatge **C!**

Filetes de **sardina** marinados con cogollos y su queso: 10,95

Seitons marinats amb vinagreta **C!**

Boquerones marinados con vinagreta: 9,95

Anemones i ceba cruixents **C!**

Ortigas de mar y cebolla crujiertes: 14,95

Peixet variat fregit **C!**

Pescadito variado frito: 12,95

Croquetes de **gamba** **C!**

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

Cloïssa gallega mitjana a la marinera

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

Cargols de mar, punxents **C!**

Caracoles de mar, cañaïllas (300 grs.): 18,95

Espardenyes (llongos) **C!**

Cohombros de mar (200 grs.): 49,95

Zamburinyes (vieires petites) gratinades amb ceba i pernil

Zamburiñas (vieiras pequeñas) gratinadas con cebolla y jamón (5 unidades): 17,95

Navalles gallegues a la planxa

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

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.): 42,95

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

Gamba pequeña pelada al ajillo (250 grs.): 23,95

Gamba grossa a la planxa **C!**

Gamba grande a la plancha (250 grs.): 49,95

Daniel Cortez. Cap de cuina

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

Pop amb cremós de patata

Pulpo con cremoso de patata: 18,95

Sipionets saltats

Sepias pequeñas salteadas: 18,95

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

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

Corazones de **alcachofa** rellenos de **crustáceos**: 24,95

Carpaccio de **gamba**

Carpaccio de **gamba**: 23,95

Eriçons de mar farcits de garoina i verdures **C!**

Erizos de mar rellenos de su yema y verduras (4 unidades): 18,95

Raviolis de **rap** i **gamba** amb crema de cava

Raviolis de **rape** y **gamba** con crema de cava: 24,95

Parmentier amb **foie** i **tòfona**

Parmentier con **foie** y **trufa**: 23,95

Llom de **bacallà** amb samfaina o a la mussolina d'all **C!**

Lomo de **bacalao** con pisto o a la muselina de ajo: 21,95

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

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), **allioli**, **vinagreta de verdures** o **mostassa**: 0,00

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

Mayonesa, **romesco** (cebolla, tomate, ajo, almendras, pan), **alioli**, **vinagreta de verduras** o **mostaza**: 0,00

Cuina tradicional marinera C!

Cocina tradicional marinera ①

Sopa de peix de roca

Sopa de pescado de roca: 10,95

Mariscada (min. 2 racions) Assortiment de **mariscs** planxa i assortiment de **crustacis** planxa. Preu per ració: 89,95

Mariscada (mín. 2 raciones) Surtido de **mariscos** plancha y Surtido de **crustáceos** plancha. Precio por ración: 89,95

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 o ajo frito (500 grs.): 32,95

Filet de vedella al gust

Solomillo de ternera al gusto: 24,95

Costelletes de cabrit amb les seves herbes

Costillitas de cabrito con sus hierbas: 23,95

Peu de porc cruixent farcit d'escamarlans

Pie de cerdo crujiente relleno de cigalas: 21,95

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: 21,95

Arròs a la cassola negra amb sípia i escamarlans

Arroz a la cazuela negro con sepia y cigalas: 18,95

Rossejat de fideus amb crustacis

Fideos dorados con crustáceos: 17,95

Combinat infantil / Combinado infantil: 12,95

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

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

Consúltenos.

Menú mariner / Menú marinero C!

Dies festius, divendres nit i nits de vigília

Días festivos, viernes noche y noches de vigilia: 39,95

Dies laborables i diumenge nit / Días laborables y domingo noche: 36,95

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.

C! Cuina catalana / Cocina catalana

① 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

Les nostres postres

Nuestros postres

Especialitats C!

Especialidades

Xocolata 2018

Chocolate 2018: 9,95

Pera, xocolata i praliné

Pera, chocolate y praliné: 6,95

Escuma de crema catalana amb gelat de carquinyolis

Espuma de crema catalana con helado de carquiñosles: 6,95

Clàssics

Clásicos

Creps flamejades al licor de taronja, brandi, suc de taronja, gelat de vainilla i ametlla (mínim 2 racions)

Creps flambeados al licor de naranja, brandy, zumo de naranja, helado de vainilla y almendra (mín. 2 rac.): 14,95 / ración ①

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 ①

Assortiment de pastisseria

Surtido de pastelería: 9,95

Pastís del nostre obrador (demaneu informació)

Pastel de nuestro obrador (pidan información): 5,95

Recuit de llet de cabra amb mel i figues confitades C!

Requesón de leche de cabra con miel y higos confitados: 7,95

Gelats artesanals C!

Helados artesanales: 5,95

de carquinyolis / de carquiñosles (galleta autóctona)

de vainilla / de vainilla

de xocolata / de chocolate

de praliné / de praliné

Sorbets artesanals C!

Sorbetes artesanales: 5,95

de poma / de manzana

de figues / de higos

de cítrics amb cava / de cítricos con cava

Assortiment de gelats o sorbets

Surtido de helados o sorbetes: 10,95

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.