

Entreteniments

Entrantes

Anxoves amb oli d'oliva extra verge

Anchoas con aceite de oliva extra virgen: 11,95

Seitons marinats amb vinagreta

Boquerones marinados con vinagreta: 9,95

Amanida de **tonyina** i **musclos** amb escabetx

Ensalada de **atún** y **mejillones** en escabeche: 9,95

Anemones i all porro cruixents

Ortigas de mar y puerro crujientes: 15,95

Peixet variat

Pescadito variado: 12,95

Croquetes de **gamba**

Croquetas de **gamba**: 9,95

Bunyols de **bacallà**

Buñuelos de **bacalao**: 9,95

Sonsos

Sonsos: 9,95

Mariscs i crustacis

Mariscos y crustáceos

Ostra gallega mitjana viva

Ostra gallega viva mediana (6 unidades): 19,95

Cargols de mar, punxents

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

Vieires amb guacamole

Vieiras con guacamole (4 unidades): 23,95

Cloïssa gallega mitjana a la marinera

Almeja gallega mediana a la marinera (300 gr.): 23,95

Navalles gallegues a la planxa

Navajas gallegas a la plancha (350 gr.): 23,95

Eriçons de mar farcits i gratinats

Erizos de mar rellenos y gratinados (4 unidades): 17,95

Zamburinyes (vieires petites)

Zamburiñas (vieiras pequeñas) (5-7 unidades): 17,95

Escopinyes del gallet saltades

Berberechos salteados (300 gr.): 16,95

Tellerines amb picada i salsa de vi groc

Coquinas con picada y salsa de vino blanco (250 gr.): 14,95

Musclos a la marinera o al vapor

Mejillones a la marinera o al vapor (400 gr.): 9,95

Escamarlà gros a la planxa

Cigala grande a la plancha (350 gr.): 39,95

Gamba grossa a la planxa

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

Gamba petita pelada a l'allet

Gamba pequeña pelada al ajillo (250 gr.): 25,95

Carta creada per: **Daniel Cortez**

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

Cefalópodos

Sepionets saltats

Sepias pequeñas salteadas: 19,95

Pop amb cremós de patata

Pulpo con cremoso de patata: 14,95

Calamar a la romana o a la planxa

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

Cuina de mercat

Cocina de mercado

Carpaccio de **gamba**

Carpaccio de **gamba**: 19,95

Tàrtar de **salmó**

Tartar de **salmón**: 14,95

Esqueixada de **bacallà**, maduixes i wakame

“Esqueixada” de **bacalao**, fresas y wakame: 9,95

Tataki de **tonyina**

Tataki de **atún**: 25,95

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

Ravioles de **rape** y **gamba** con crema de cava: 25,95

Llom de **bacallà** amb hummus i verdures

Lomo de **bacalao** con hummus y verduras: 25,95

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

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

coca de pa torrada amb tomàquet: 2,95

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

de lechugas variadas, de verduras, de patata, arroz,

coca de pan tostada con tomate: 2,95

Pa artesanal de massa mare de nova fornada

Pan artesanal de masa madre 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

Cuina tradicional marinera

Cocina tradicional marinera ⓘ

Sopa de peix de roca

Sopa de pescado de roca: 10,95

Graellada de crustacis (min. 2 racions): 75,95 / ració

llamàntol país, gambes grosses i escamarlans grossos

Parrillada de crustáceos (mín. 2 raciones): 75,95 / ración

bogavante país, gambas grandes y cigalas grandes

Graellada de mariscs (min. 2 racions): 34,95 / ració

cloïsses, navalles, zamburinyes, escopinyes i musclos

Parrillada de mariscos (min. 2 raciones): 34,95 / ración

almejas, navajas, zamburiñas, berberechos y mejillones

Graellada de peixos amb gamba: 34,95

turbot, rap, lluç, calamar i gamba grossa

Parrillada de pescados con gamba: 34,95

rodaballo, rape, merluza, calamar y gamba grande

Sarsuela de peixos, mariscs i crustacis

Zarzuela de pescado, mariscos y crustáceos: 34,95

Suquet de rap amb gambes

Suquet de rape con gambas: 34,95

Peix de la llotja de Palamós planxa, sal, all daurat, forn (500 grs.)

Pescado de la lonja de Palamós plancha, sal, ajo frito, horno (500 grs.): 34,95

Filet de **vedella** al gust

Solomillo de **ternera** al gusto: 25,95

Entrecot de **vedella** al gust

Entrecot de **ternera** al gusto: 25,95

Arròs caldós de **llamàntol** (mínim 2 racions)

Arroz caldoso de **bogavante** (mínimo 2 raciones): 29,95 / ración

Paella marinera de **mariscs i crustacis**

Paella marinera de **mariscos y crustáceos**: 23,95

Arròs a la cassola negra amb **sípia i escamarlans**

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

Rossejat de **fideus** amb **sípia i escamarlans**

Fideos dorados con **sepia y cigalas**: 17,95

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

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: la tapa d'aperitiu, els entreteniments, el 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: la tapa de aperitivo, los entrantes, el 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

Les nostres postres

Nuestros postres

Especialitats

Especialidades

Viatge al **Carib**

Viaje al **Caribe**: 8,95

Sopa de **xocolata** blanca, alfàbrega, iogurt i **fruits vermells**

Sopa de **chocolate** blanco, albahaca, yogur y **frutos rojos**: 8,95

Xocolata 2018

Chocolate 2018: 8,95

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 ⓘ

Taps flamejats al rom, cafè, crema de llet,

llimona i canyella (mínim 2 racions)

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

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

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

Requesón de leche de cabra con miel: 7,95

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

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

Gelats artesanals

Helados artesanales: 5,95

viatge a l'**Havana** / viaje a la **Habana**

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

de **iogurt i fruits vermells** / de **yogur y frutos rojos**

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

Sorbets artesanals

Sorbetes artesanales: 5,95

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

multivitamínic / **multivitamínico**

de **meló** de Cantaloup i gingebre / de **melón** y jengibre

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

Assortiment de **gelats o sorbets**

Surtido de **helados o sorbetes**: 9,95

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.