

Apéritifs Starters

Carpaccio de **gamba** (crevette)
Gamba (prawn) carpaccio: 19,95

Tartare de **saumon**
Salmon tartare: 15,95

Filets d'**anchois** à l'huile d'olive extra vierge
Anchovies fillets with premium olive oil: 11,95
Anchois frais marinés à la vinaigrette de légumes
Marinated anchovies with vegetable vinaigrette: 9,95

Assortiment de **petits poissons**
Assorted **small fish**: 12,95

Beignets de **morue**
Codfish fritters: 9,95

Croquettes de **gamba** (crevette)
Prawns croquettes: 9,95

Fruits de mer et crustacés Seafood and shellfish

Huîtres galiciennes vivantes moyennes
Medium raw Galician **oysters** (6 units): 19,95

Couteaux de mer galiciens grillés
Grilled Galician **razor clams** (350 grs.): 23,95

Coquille Saint-Jacques galicien grillé
Grilled Galician **Scallops** (4 units): 23,95

Palourdes galiciennes moyennes à la marinière
Medium Galician **clams** fisherman style (300 grs.): 19,95

Petites **coquilles Saint-Jacques**
Small Galician **scallops** (5-7 units.): 17,95

Oursins farcis et gratinés
Stuffed **sea urchins** au gratin (4 units): 17,95

Coques sautées
Sautéed **cockles** (300 grs.): 16,95

Moules marinière ou à la vapeur
Mussels steamed or fisherman style (400 grs.): 9,95

Grosse **langoustine** grillée
Big grilled **crawfish (Scampi)** (350 grs.): 39,95

Gamba (crevette) grosse grillée
Grilled big **prawns** (250 grs.): 49,95

Gamba petite (petite crevette) à l'aillade
Little **prawns** in garlic sauce (250 grs.): 25,95

Nos sauces froides (pour accompagner n'importe quel plat de poisson ou de crustacés):

Mayonnaise, romesco (oignon, tomate, ail, amandes, pain),
mayonnaise aux herbes fraîches, tartare (concombre, câpres),
vinaigrette de légumes: 0,00

Our cold sauces (to accompany any fish dish or shellfish):
Mayonnaise, romesco (onion, tomato, garlic, almonds, bread),
fresh herbs mayonnaise, tartar sauce (cucumber, capers),
vegetable vinaigrette: 0,00

Vous mangez aujourd'hui au Restaurant La Gamba.
Pour garantir la qualité optimale de service, tout est fait sur le moment.
Détendez-vous et profitez de votre séjour.
You are having lunch at Restaurant La Gamba.
To guarantee the ideal service quality everything is cooked to order.
Relax and enjoy your visit.

Horaire pour rester à table: déjeuner 17,30 h. / dîner 00,30 h.
Maximum stay time after meals: lunch 17,30 h. / dinner 00,30 h.

Céphalopodes Cephalopods

Petites **seiches** sautées
Sautéed small **cuttlefish**: 19,95

Petit **calamar** de la côte
Coast small **squid**: 15,95

Poulpe au crémeux de pomme de terre
Octopus with creamy potato: 14,95

Calamar à la romaine ou frits
Fresh **squids** battered or fried: 12,95

Cuisine de marché Market cuisine

Cœurs d'**artichaut** farcis aux **crustacés**
Artichoke hearts stuffed with **shellfish**: 21,95

Salade de **morue** "esqueixat" et **sardines** marinées
"Esqueixat" **cod** salad and marinated sardines: 9,95

Salade de la forêt aux **chanterelles**, **pignons de pin** ...
Forest salad with **mushrooms**, **pine nuts**...: 9,95

Calamar farci de mer et montagne
Stuffed **squid** sea and mountain: 25,95

Filet de **cabillaud** avec champignons
Codfish fillet with mushrooms: 25,95

Raviolis de **lotte** et de **gamba** (crevettes) à la crème de cava
Monkfish and **shrimp** ravioli with cava cream: 25,95

Vous pouvez choisir votre **garniture** pour accompagner n'importe quel plat: **Salade, légumes, pomme de terre, riz,**

tourte de pain grillée à la tomate: 2,95

You may select your favourite **garnish**: **Salad, vegetables, potatoes, rice, toasted flatbread with tomato**: 2,95

Pain artisanal et levain à peine sorti du four
Artisan **bread** and sourdough just out of the oven: 1,95

Daniel Cortez. Chef de cuisine

Cuisine traditionnelle marinière Traditional fisherman style cuisine ①

Soupe au poisson de roche

Rockfish **soup**: 9,95

Court bouillon (suquet) de lotte, crevettes et pommes de terre

Monkfish stew (suquet) with **prawns**: 36,95

Ragoût (sarsuela) de poissons et crustacés

Fish and **shellfish** stew (sarsuela): 34,95

Assortiment de fruits de mer grillés (min. 2 rations): 34,95 / ration

palourdes, couteaux de mer, coquilles Saint-Jacques, Coques et moules

Assorted grilled shellfish (min. 2 rations): 34,95 / ration

clams, razor clams, scallops, cockles and mussels

Assortiment de poissons et crevette grillés (**parrillada**): 34,95

turbot, lotte de mer, merlu, calamar et crevette

Assorted grilled fish with prawn: 34,95

turbot, monkfish, hake, squids and prawn

Poisson des halles de Palamós grillé, au sel, à l'ail doré, au four (500 grs.)

Fish from the Palamós auction market

grilled, salt baked, fried with garlic, baked (500 grs.): 34,95

Filet de **veau** au goût

Veal tenderloin to taste: 25,95

Entrecôte de **veau** au goût

Beef entrecote to taste: 25,95

Riz au **homard** à la casserole (min. 2 rations)

Rice with **lobster** (min. 2 rations): 29,95 / ration

Paella marinière aux **fruits de mer** et **crustacés**

Seafood **paella** with **seafood** and **shellfish**: 23,95

Riz noir aux **seiches** et **langoustine** à la casserole

Black **rice** casserole (cooked in cuttlefish ink) with **cuttlefish** and **scampi**: 18,95

Vermicelles dorés aux **seiche, langoustines** et **aioli**

Roasted **pasta** with **cuttlefish, scampi** and aioli sauce: 17,95

Combiné enfants / Children's mixed dish: 12,95

Comprenant: une tapa d'apéritif, du poisson ou de la viande avec garniture et le dessert. Consultez-nous.

Includes: a tapa snack, fish or meat with garnish and dessert. Ask us.

Menu de la mer / Fishermen's menu

Fêtes, vendredi soir et nuits de veillée

Holidays, Friday night and vigil nights: 39,95

Jours ouvrables et dimanche soir / Working days and Sunday night: 36,95

Comprend: tapa d'apéritif, amuse-gueules, le plat de la mer sélectionnés par notre chef de cuisine et son équipe et dessert.

Eau minérale, vin et infusions de thé ou café

Uniquement pour des tables complètes.

Includes: the tapa snack, the assorted starter, the fish dish (a selection made by our head chef and the kitchen team) and dessert.

Mineral water, wine and tea or coffee.

For whole tables only.

Warning to clients suffering from food allergies or intolerances:

Please, ask our staff for additional information about the dishes on offer.

Nos desserts

Our desserts

Spécialités

Specialities

Mandarine, mangue et yaourt grec

Mandarin, mango and yogurt: 5,95

Profiteroles farcies variées

Varied stuffed **profiteroles**: 5,95

Chocolat 2019

Chocolate 2019: 8,95

Classiques

Classic

Crêpes flambées à la liqueur d'orange, brandy, jus d'orange, glace à la vanille et amandes (minimum 2 rations)

Crêpes flambées with orange liqueur, brandy, orange juice, vanilla ice cream and almond (min. 2 rations): 14,95 / ration ①

Taps (biscuit flambé au rhum, café, crème de lait, citron et cannelle (minimum 2 personnes)

Taps (sponge cake flambéed with rum, coffee, milk cream, lemon and cinnamon (minimum 2 rations): 11,95 / ration ①

Assortiment de **pâtisserie**

Assorted **pastries**: 9,95

Gâteau (demandez information)

Cake (ask for information): 5,95

Caillebotte de lait de chèvre à la miel et figues confites

Goat milk curd with honey and candied figs: 7,95

Mousse à la **crème catalane** avec sa glace aux croquignoles

Catalan custard mousse with cracknels ice cream: 6,95

Glaces artisanaux

Artisanal ice creams: 5,95

aux **banane / banana**

Voyage dans l'**Havane / trip to Havana**

aux **croquignoles / cracknels** (local cookie)

à la **vanille / vanilla**

Sorbets artisanaux

Artisanal sorbets: 5,95

de **ananas / de pineapple**

de **fruit de la passion et mangue /**

passion fruit and mango

de **citron vert / green lemon**

Assortiment de **glaces ou sorbets**

Assorted of **ice creams or sorbets**: 9,95

① Temps de cuisson long / Long cooking time

Prix TTC / Prices include VAT