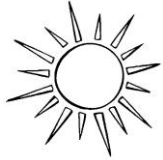


# DE DIA, RANXO DE PESCADORS / DE DIA, RANCHO DE PESCADORES DE JOUR, MENU DES PECHEURS / AT DAY, FISHERMEN'S MENU



**19,95 €** Dies laborables / Días laborables / Jours ouvrables / Working days

**24,95 €** Dies festius / Días festivos / Fêtes / Holidays

(IVA inclòs / IVA incluido / TVA compris / VAT included)

Inclou el pa artesanal i el tast de l'aperitiu / Incluye el pan artesanal y la tapa de aperitivo  
*Comprend le pain artisanal et la tapa d'apéritif / Includes artisan bread and tapa snack*  
Dinars de dilluns a divendres laborables / Almuerzos de lunes a viernes laborables  
*Déjeuners de lundi à vendredi non fériés / Lunches from Monday to Friday working days*  
Només per a taules completes / Sólo para mesas completas  
*Uniquement pour des tables complètes / For whole tables only*

## PRIMER PLAT / PRIMER PLATO / ENTRÉE / STARTER

Coca amb tomàquet i **seitons** marinats / Coca con tomate y **boquerones** marinados  
*Tourte de pain à la tomate et anchois frais marinés / Marinated anchovies on flatbread with tomato*

o

Amanida de **bacallà** esqueixat i **sardines** marinades / Ensalada de **bacalao** y **sardinas** marinadas  
*Salade aux morue "esqueixat" et sardines marinés / Codfish and marinated sardine salad*

o

Sopa de **peix de roca** / Sopa de **pescado de roca**  
*Soupe au poisson de roche / Rockfish soup*

o

**Musclos** a la marinera o al vapor / **Mejillones** a la marinera o al vapor  
*Moules marinière ou à la vapeur / Mussels fisherman style or steamed*

o

**Peixet** variat fregit / **Pescadito** frito variado  
*Assortiment de petits poissons frits / Assorted fried small fish*

## SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / PLÂT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Rossejat de **fideus** amb **crustacis** / **Fideos** dorados con **crustáceos** (min. 2 personas)  
*Vermicelles dorés aux crustacés et aioli / Roasted pasta with crawfish and aioli sauce*

o

**Arròs** negre amb **sípia** i **escamarlans** / **Arroz** negro con **sepia** y **cigalas** (min. 2 personas)  
*Riz noir aux seiches et langoustine / Black rice (cooked in cuttlefish ink) with cuttlefish and crawfish*

o

**Peix de la costa** a la planxa, all daurat o forn / **Pescado de la costa** a la plancha, ajo frito u horno  
*Poisson de la côte grille, ail doré ou four / Fish from the coast grilled, fried with garlic or oven.*

o

**Suquet** a l'estil dels pescadors / **Suquet** al estilo de los Pescadores  
*Court bouillon (suquet) à le style des pêcheurs / Stew (suquet) fisherman style*

## POSTRES / DESSERTS

**Pastís** del dia / **Pastel** del día / **Gâteau** du jour / **Cake** of the day

**Gelats** o **sorbets** / **Helados** o **sorbetes** / **Glaces** et **sorbets** / **Ice creams** and **sorbets**

**Crema** catalana / **Crema** catalana / **Crème** catalane / **Catalan custard**

**Recuit** amb mel / **Requesón** con mel / **Fromage blanc** au miel / **Curd** with honey

Amanida de **fruita** fresca / Ensalada de **fruta** fresca / **Salade** de **fruits** frais / **Fresh fruit** salad