

## Apéritifs Starters

**Salade** méditerranéenne avec des touches exotiques

Mediterranean **salad** with exotic touches: 11,95

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

Croquettes de **gamba** (crevette)

**Prawns** croquettes: 9,95

Beignets de **morue**

**Codfish** fritters: 9,95

**Éperlans**

Mediterranean **sand eels**: 9,95

## Fruits de mer et crustacés Seafood and shellfish

**Huîtres** galiciennes vivantes moyennes

Medium raw Galician **oysters** (6 units): 19,95

**Escargots de mer**

**Sea snails** (300 grs.): 18,95

**Coquille Saint-Jacques** fraîche grosse

Fresh big **Scallop** (1 unit): 8,95

**Couteaux de mer** galiciens grillés

Grilled Galician **razor clams** (350 grs.): 23,95

**Palourdes** galiciennes moyennes à la marinère

Medium Galician **clams** fisherman style (300 grs.): 19,95

**Oursins** farcis et gratinés

Stuffed **sea urchins** au gratin (4 units): 17,95

Petites **coquilles Saint-Jacques**

Small Galician **scallops** (5-7 units.): 17,95

**Coques** sautées

Sautéed **cockles** (300 grs.): 16,95

**Moules** marinère ou à la vapeur

**Mussels** steamed or fisherman style (400 grs.): 9,95

**Langoustines** grillées

Grilled **scampi** (350 grs.): 39,95

**Gambas** (crevettes) grosses grillées

Grilled big **prawns** (250 grs.): 49,95

**Gambas** petites (petites 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:

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 01,00 h.

Maximum stay time after meals: lunch 17,30 h. / dinner 01,00 h.

## Céphalopodes Cephalopods

Petites **seiches** sautées

Sautéed small **cuttlefishes**: 19,95

Petits **calamars** de la côte

Coast small **squids**: 15,95

**Poulpe** au crémeux de pomme de terre

**Octopus** with creamy potato: 14,95

**Calamars** à la romaine

Fresh **squids** battered: 12,95

## Cuisine de marché Market cuisine

Carpaccio de **gamba** (crevette)

**Gamba** (prawn) carpaccio: 19,95

Tartare de **saumon**

**Salmon** tartare: 15,95

"Esqueixada" de **morue**, fraises et wakame

"Esqueixada" of **codfish**, strawberries and wakame: 9,95

Tataki de **thon**

**Tuna** tataki: 25,95

Raviolis de **lotte** et de **gamba** (crevettes) à la crème de cava

**Monkfish** and **shrimp** ravioli with cava cream: 25,95

Pappardelle (pâtes fraîches) aux **crevettes** et **palourdes**

Pappardelle (fresh pasta) with **prawns** and **clams**: 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 🕒

**Soupe** au poisson de roche

Rockfish **soup**: 10,95

**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 pers): 34,95 / ration

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

Assorted grilled shellfish (min. 2 people): 34,95 / portion

**clams, razor clams, scallops, cockles and mussels**

Assortiment de poissons et crevette: 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

**Beef** tenderloin to taste: 25,95

**Steak** tartare

**Steak** tartar: 23,95

Riz au **homard** au bouillon (min. 2 pers.)

Rice with **lobster** (min. 2 pers.): 29,95 / portion

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

**Paella** with **seafood** and **shellfish**: 23,95

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

**Rice** casserole with **scampi** and **cuttlefish** and your ink: 18,95

**Vermicelles** dorés aux **seiches, 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.

Prix TTC / Prices include VAT

*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

Voyage dans les **Caraïbes**

Trip to the **Caribbean**: 8,95

Textures de **fruits** de saison

Seasonal **fruit** textures: 8,95

**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 personnes)

**Crêpes** flambées with orange liqueur, brandy, orange juice, vanilla ice cream and almond (min. 2 people): 14,95 / portion 🕒

**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 people): 11,95 / portion 🕒

Assortiment de **pâtisserie**

Assorted **pastries**: 9,95

**Gâteau** (demandez information)

**Cake** (ask for information): 5,95

**Caillebotte** de lait de chèvre à la miel

**Goat milk curd** with honey: 7,95

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

**Catalan custard** mousse with cracknels ice cream: 6,95

## Glaces artisanales

**Artisanal ice creams**: 5,95

à la **chantilly** avec petits morceaux / **whipped cream** with small pieces

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

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

à la **vanille** / **vanilla**

## Sorbets artisanaux

**Artisanal sorbets**: 5,95

de **fruits passion** et **mangue** / **passion fruit** and **mango**

au cantaloup **melon** et gingembre / **melon** and **ginger**

**"Le digestif le plus rafraîchissant"** /

**"The most refreshing digestive"**

à l'**ananas** / **pineapple**

Assortiment de **glaces ou sorbets**

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

🕒 Requereix un temps llarg de cocció

🕒 Requiere un tiempo largo de cocción