

Apéritifs Starters

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

Salade de **morue** et wakame

Codfish and wakame salad: 9,95

Salade méditerranéenne

Mediterranean **salad**: 9,95

Assortiment de **petits poissons**

Assorted **small fish**: 12,95

Croquettes de **gamba** (crevette)

Prawns croquettes: 10,95

Beignets de **morue**

Codfish fritters: 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** (6 units) 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 crevettes) à l'aillade

Little **prawns** in garlic sauce (250 grs.): 25,95

Pain artisanal et levain à peine sorti du four

Artisan **bread** and sourdough just out of the oven: 1,95

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

Mayonnaise, romesco (oignon, tomate, ail, amandes, pain), aioli, vinaigrette de légumes: 0,00

Our cold sauces (to accompany any fish dish or shellfish):

Mayonnaise, romesco (onion, tomato, garlic, almonds, bread), aioli, 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 12,30 h.

Maximum stay time after meals: lunch 17,30 h. / dinner 12,30 h.

Céphalopodes Cephalopods

Petites **seiches** sautées

Sautéed small **cuttlefishes**: 19,95

Poulpe au crémeux de pomme de terre

Octopus with creamy potato: 16,95

Petits **calamars** de la côte

Coast small **squids**: 15,95

Calamar andalou

Fresh **squids** at "Andaluza" style: 12,95

Cuisine de marché Market cuisine

Cœurs d'**artichaut** farcis aux **crustacés**

Artichoke hearts stuffed with **shellfish**: 21,95

Carpaccio de **gamba** (crevette)

Gamba (prawn) carpaccio: 19,95

Tartare de **saumon**

Salmon tartare: 15,95

Marmitako, court bouillon (suquet) de **thon**

Tuna stew (suquet), marmitako: 25,95

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

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

Chou, pomme de terre, **botifarra** (saucisse catalane) et **crevette**

Cabbage, potato, **botifarra** (local Catalan sausage) and **prawn**: 15,95

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

Daniel Cortez. Chef de cuisine

Cuisine traditionnelle marinière

Traditional fisherman style cuisine ①

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): 36,95

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, 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

Tatin de **poire**, crème de noisette et glace à la vanille

Pear tatin, hazelnut cream and vanilla ice cream: 8,95

"**Biscuit glacé**" avec chocolat

"**Biscuit glacé**" with chocolate: 8,95

Chocolat 2020

Chocolate 2020: 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 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 people): 12,95 / portion 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

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**

"**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

① Temps de cuisson long

① Long cooking time