

Cuina tradicional marinera

Cocina tradicional marinera ⓘ

Sopa de peix de roca

Sopa de pescado de roca: 9,95

Suquet de rap amb gambes

Suquet de rape con gambas: 36,95

Sarsuela de peixos, mariscs i crustacis

Zarzuela de pescado, mariscos y crustáceos: 36,95

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

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

Steak tàrtar

Steak tartar: 19,95

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

Arroz meloso 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**: 17,95

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

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

Combinat infantil / Combinado infantil: 15,95

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: 42,95

Dies laborables i diumenge nit / Días laborables y domingo noche: 39,95

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.

Preus amb l'I.V.A. inclòs / Precios con el I.V.A. incluido

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.

Les nostres postres

Nuestros postres

Especialitats

Especialidades

Viatge al **Carib**

Viaje al **Caribe**: 8,95

Textures de **fruita** de temporada

Texturas de **fruta** de temporada: 8,95

Xocolata 2020

Chocolate 2020: 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): 12,95 / 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

de **nata** amb “entrebancs” / de **nata** con “tropezones”

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

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

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

Sorbets artesanals

Sorbetes artesanales: 5,95

de **fruita de la passió i mango** / de **fruta de la pasión y mango**

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

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

de **pinya** / de **piña**

Assortiment de **gelats o sorbets**

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

ⓘ Requereix un temps llarg de cocció

ⓘ Requiere un tiempo largo de cocción