

Cuina tradicional marinera

Cocina tradicional marinera ①

Sopa de peix de roca

Sopa de pescado de roca: 11,95

Sarsuela de peixos, mariscs i gamba

Zarzuela de pescados, mariscos y gamba: 39,95

Graellada de mariscs (min. 2 racions): 39,95 / ració

cloïsses, navalles, zamburinyes, escopinyes, musclos i tellerines

Parrillada de mariscos (min. 2 raciones): 39,95 / ración

almejas, navajas, zamburiñas, berberechos, mejillones y coquinas

Graellada de peixos amb gamba: 36,95

turbot, rap, corball, calamar i gamba

Parrillada de pescados con gamba: 36,95

rodaballo, rape, corvina, calamar y gamba

Peix de la llotja de Palamós cuinat al gust i amb la seva guarnició

Pescado de la lonja de Palamós cocinado al gusto y con su guarnición

Cap Roig, Gall de Sant Pere, Mero

Cabracho, Gallo de San Pedro, Mero: 41,95 / 500 grs.

Llobarro (recomanat a la sal)

Lubina (recomendado a la sal): 33,95 / 500 grs.

Rap o Turbot

Rape o Rodaballo: 34,95 / ración

Filet de **vedella** cuinat al gust i amb la seva guarnició

Solomillo de **ternera** cocinado al gusto y con su guarnición: 28,95

Fricandó de **vedella** amb bolets

Fricandó de **ternera** con setas: 24,95

Melós de **vedella** amb el seu parmentier

Meloso de **ternera** con su parmentier: 19,95

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

Arroz meloso de **bogavante** (mínimo 2 raciones): 35,95 / ración

Paella marinera de **mariscs** i **crustacis** (mínim 2 racions)

Paella marinera de **mariscos** y **crustáceos** (mínimo 2 raciones): 25,95 / ración

Arròs negre o a la cassola amb **sípia** i **escamarlans** (mínim 2 racions)

Arroz negro o a la cazuela con **sepia** y **cigalas** (mín. 2 raciones): 19,95 / ración

Rossejat de **fideus** amb **sípia** i **escamarlans** (mínim 2 racions)

Fideos dorados con **sepia** y **cigalas** (mín. 2 raciones): 17,95 / ración

Combinat infantil / Combinado infantil: 17,95

Consistirà en: tapa d'aperitiu, peix o carn amb guarnició i les 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: 56,95

Dies laborables i diumenge nit

Días laborables y domingo noche: 54,95

Consistirà en: la **tapa** d'aperitiu, els **entreteniments**, el **plat mariner** i les **postres** (seleccionats pel nostre cap de cuina i el seu equip).

Aigua mineral, **vi** i **infusions** de te o cafè. Només taules completes.

Consistirá en: la **tapa** de aperitivo, los **entrantes**, el **plato marinero** y los **postres** (seleccionados por nuestro jefe de cocina y su equipo).

Agua mineral, **vino** e **infusiones** de té o café. Solo mesas completas.

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

Les nostres postres

Nuestros postres

Especialitats

Especialidades

Viatge al **Carib** (pinya, llima i coco)

Viaje al **Caribe** (piña, lima y coco): 9,95

Passió per la **xocolata**

Pasión por el **chocolate**: 9,95

Nata, **mascarpone** i...

Nata, **mascarpone** y...: 7,95

Clàssics

Clásicos

Creps flamejades al destil·lat de taronja, suc de taronja, gelat de vainilla i ametlla (mínim 2 racions)

Crepes flambeadas al destilado de naranja, zumo de naranja, helado de vainilla y almendra (mín. 2 rac.): 15,95 / ración ①

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): 14,95 / ración ①

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: 7,95

Gelats artesanals

Helados artesanales: 6,95

d'**anís** i regalèssia / de **anís** y regaliz

de **cafè** i canyella / de **cafè** y canela

de **carquinyolis** / de **carquiñoles** (almendra y avellana)

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

Sorbets artesanals

Sorbetes artesanales: 5,95

de **te verd** i **flor de saüc** / de **té verde** y **flor de saúco**

de **taronja** i **rooibos** / de **naranja** y **rooibos**

de **llimona** / de **limón**

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

Assortiment de **gelats o sorbets**

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

Avís a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies:

Consulteu al nostre personal.

Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

① Requiereix un temps llarg de cocció

① Requiere un largo tiempo de cocción