

## Cuisine traditionnelle marinière

### Traditional fisherman style cuisine ⓘ

#### Soupe au poisson de roche

Rockfish **soup**: 11,95

#### Ragoût (sarsuela) de poissons et gamba (crevette)

**Fish, seafood** and **prawn** stew (sarsuela): 39,95

Assortiment de fruits de mer grillés (min. 2 pers): 39,95 / portion

#### palourdes, couteaux mer, coquilles St.-Jacques, coques, moules et tellines

Assorted grilled shellfish (min. 2 people): 39,95 / ration

#### clams, razor clams, scallops, cockles, mussels and wedge clams

Assortiment de poissons et gamba (crevette): 36,95

#### turbot, lotte de mer, courbine, calamar et gamba

Assorted grilled fish with prawn: 36,95

**turbot, monkfish, croaker, squid** and **prawn**.

Poisson des halles de Palamós préparé au goût et avec garniture

Fish from the Palamós auction market cooked to taste and with its garnish

#### Rascasse, coq de Saint Pierre, Mérrou

**Kingfish, John Dory, Grouper**: 41,95 / 500 grs.

#### Bar, loup de mer (recommandé avec du sel)

**Sea bass** (recommended with salt): 33,95 / 500 grs.

#### Lotte ou turbot

**Monkfish** or **turbot**: 34,95 / portion

Filet de **veau** au goût avec sa garniture

**Veal** tenderloin to taste with its garnish: 28,95

Fricandó de **veau** aux girolles, chanterelles

**Veal** fricandó with mushrooms: 24,95

Moelleux de **bœuf** et son parmentier

Mellow **beef** with its parmentier: 19,95

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

Rice with **lobster** (min. 2 pers.): 35,95 / ration

**Paella** marinière aux **fruits de mer** et **crustacés** (min. 2 pers.)

**Paella** with **shellfish** and **seafood** (min. 2 pers.): 25,95 / ration

**Riz** noir aux **langoustines** et **seiches** à la casserole (min. 2 pers.)

Rice casserole with **scampi**, **cuttlefish** and your ink (min. 2 p.): 19,95 / ration

**Vermicelles** dorés aux **seiches**, **langoustines** et aioli (min. 2 pers.)

Roasted **pasta** with **cuttlefish**, **scampi** and aioli sauce (min. 2 p.): 17,95 /ration

Combiné enfants / Children's mixed dish: 17,95

Comprenant: tapa d'apéritif, poisson ou viande avec garniture et le dessert.

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: 56,95

Jours ouvrables et dimanche soir / Working days and Sunday night: 54,95

Comprenant: tapa d'apéritif, **amuse-gueules**, le **plat de la mer** et son équipe et **dessert** (sélectionnés par notre chef de cuisine).

**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

## Nos desserts

### Our desserts

### Spécialités

#### Specialities

Voyage dans les **Caraïbes** (ananas, citron vert et noix de coco)

Trip to the **Caribbean** (pineapple, lime and coconut): 9,95

Passion pour **le chocolat**

Passion for **chocolate**: 9,95

**Chantilly, mascarpone** et...

Whipped **cream, mascarpone** and...: 7,95

### Classiques

#### Classic

**Crêpes** flambées au distillat d'orange, jus d'orange, glace à la vanille et amandes (minimum 2 personnes)

**Crêpes** flambées with orange distilled, orange juice, vanilla ice cream and almond (min. 2 people): 15,95 / ration ⓘ

**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): 14,95 / ration ⓘ

Assortiment de **pâtisserie**

Assorted **pastries**: 9,95

**Gâteau** (demandez information)

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

**Caillebotte** de lait de chèvre au 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: 7,95

### Glaces artisanales

Artisanal ice creams: 6,95

À l'**anis** et de réglisse / **anise** and licorice

de **café** et cannelle / **coffee** and cinnamon

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

à la **vanille** / **vanilla**

### Sorbets artisanaux

Artisanal sorbets: 5,95

de **thé vert** et **fleur de sureau** / **green tea** and **elderflower**

à l'**orange** et **rooibos** / **orange** and **rooibos**

de **citron** / **lemon**

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

Assortiment de **glaces ou sorbets**

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

*Warning to clients suffering from food allergies or intolerances:*

*Please, ask our staff for additional information about the dishes on offer.*

⌚ Temps de cuisson long

⌚ Long cooking time