

Cuisine traditionnelle marinière

Traditional fisherman style cuisine ①

Soupe au poisson de roche

Rockfish **soup**: 9,95

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 gamba (crevette): 34,95

turbot, lotte de mer, merlu, calamar et gamba

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

Veal tenderloin to taste: 25,95

Steak tartare

Steak tartar: 19,95

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** (min. 2 pers.)

Paella with **seafood** and **shellfish** (min. 2 pers.): 23,95 / portion

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

Rice casserole with **scampi, cuttlefish** and your ink: 17,95

Vermicelles dorés aux **seiches, langoustines** et aioli

Roasted **pasta** with **cuttlefish, scampi** and aioli sauce: 17,95

Combiné enfants / Children's mixed dish: 15,95

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: 42,95

Jours ouvrables et dimanche soir / Working days and Sunday night: 39,95

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

Chocolat 2021

Chocolate 2021: 8,95

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

Pear tatin, hazelnut cream and vanilla ice cream: 7,95

“**Biscuit glacé**” avec chocolat

“**Biscuit glacé**” with chocolate: 6,95

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 à la **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**

de **tangerine** / de **mandarin**

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