

Entreteniments

Entrantes

Anxoves amb oli d'oliva extra verge
Anchoas con aceite de oliva virgen extra: 11,95 / **6,95 ½**
Sardines marinades amb vinagreta
Sardinas marinadas con vinagreta: 11,95 / **6,95 ½**
Amanida del bosc
Ensalada del bosque: 11,95 / **6,95 ½**
Amanida mediterrània
Ensalada mediterránea: 9,95 / **5,95 ½**

Morralla
Raballa: 13,95 / **7,95 ½**
Sonsos
Sonsos: 14,95 / **7,95 ½**
Bunyols de **bacallà**
Buñuelos de **bacalao**: 13,95 / **7,95 ½**
Croquetes de **gamba**
Croquetas de **gamba**: 13,95 / **7,95 ½**

Mariscs i crustacis

Mariscos y crustáceos

Ostres vives mitjanes
Ostras vivas medianas: 29,95 / **15,95 ½**
Cargols de mar, punxents
Caracoles de mar, cañaïllas: 21,95 / **11,95 ½**
Navalles a la planxa
Navajas a la plancha: 29,95 / **15,95 ½**
Zamburinyes a la planxa
Zamburiñas a la plancha: 24,95 / **12,95 ½**
Cloïsses a la marinera
Almejas a la marinera: 22,95 / **11,95 ½**
Escopinyes del gallet saltades
Berberechos salteados: 18,95 / **9,95 ½**
Eriçons de mar farcits i gratinats
Erizos de mar rellenos y gratinados: 16,95 / **8,95 ½**
Tellerines saltades
Coquinas salteadas: 15,95
Musclos a la marinera o al vapor
Mejillones a la marinera o al vapor: 9,95 / **5,95 ½**

Escamarlans a la planxa
Cigalas a la plancha: 49,95 / **25,95 ½**
Gambes a la planxa
Gambas a la plancha: 49,95 / **25,95 ½**
Gambetes senceres saltades
Gambitas enteras salteadas: 24,95 / **12,95 ½**

Avui està menjant al Restaurant La Gamba.
Per a garantir l'òptima qualitat de servei tot es fa al moment.
Relaxi's i gaudeixi de la seva estada.
Hoy está comiendo en el Restaurante La Gamba.
Para garantizar la óptima calidad de servicio todo se hace al momento.
Relájese y disfrute de su estancia.
Horari màxim de sobretaula: dinar 17,30 hores / sopar 00,00 hores
Horario máximo sobremesa: almuerzo 17,30 horas / cena 00,00 horas

Cefalòpodes

Cefalópodos

Sepionets saltats
Sepias pequeñas salteadas: 26,95
Pop amb cremós de patata
Pulpo con cremoso de patata: 19,95
Calamarsons de la costa
Calamarcitos de la costa: 15,95 / **8,95 ½**
Calamars a la romana o a l'andalusa
Calamares a la romana o a la andaluza: 15,95 / **8,95 ½**

Cuina de mercat

Cocina de mercado

Carpaccio de **gamba**
Carpaccio de **gamba**: 21,95
Còctel de **gambes**
Cóctel de **gambas**: 19,95
Tàrtar de **salmó**
Tartar de **salmón**: 17,95 / **9,95 ½**
Raviolis de **rap** i **gamba** amb crema de vi escumós
Ravioles de **rape** y **gamba** con crema de vino espumoso: 24,95
Broquetes de **gamba** i **pop**
Brochetas de **gamba** y **pulpo**: 15,95 / **8,95 ½**

Pot escollir la seva **guarnició** per a acompanyar qualsevol plat:
D'amanida d'**enciams** o de **patata**: 3,45
D'**espàrrecs** verds o de **verdures**: 3,95
D'**albergínia** amb ametlla laminada i teriyaki: 4,95
Puede escoger su **guarnición** para acompañar cualquier plato:
De **lechuga mixta** o de **patata**: 3,45
De **espárragos** verdes o de **verduras**: 3,95
De **berenjena** con almendra laminada y teriyaki: 4,95

Coca de pa torrada amb **tomàquet**
Coca de pan tostada con **tomate**: 3,99
Pa artesanal de massa mare de nova fornada
Pan artesanal de masa madre de nueva hornada: 1,99

Les nostres salses fredes, per a acompanyar qualsevol plat:
Maionesa, romesco (ceba, tomàquet, all, ametlles, pa), allioli: 0,00
Nuestras salsas frías, para acompañar cualquier plato:
Mayonesa, romesco (cebolla, tomate, ajo, almendras, pan), alioli: 0,00

½ Preu per **platet** (sota disponibilitat)
½ Precio por **platillo** (bajo disponibilidad)



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: 45,95
cloïsses, navalles, zamburinyes, escopinyes, musclos i tellerines
Parrillada de mariscos: 45,95
almejas, navajas, zamburiñas, berberechos, mejillones y coquinas
Graellada de peixos amb gamba: 39,95
turbot, rap, corball, calamar i gamba
Parrillada de pescados con gamba: 39,95
rodaballo, rape, corvina, calamar y gamba
Fregida de **peix**
Pescado variado frito: 19,95
Lluç, Corball o Llobarro
Merluza, Corvina o Lubina: 29,95
Rap o Turbot
Rape o Rodaballo: 36,95

Xai cuinat a baixa temperatura
Cordero asado a baja temperatura: 26,95
Garrinet fornejat a baixa temperatura
Cochinillo horneado a baja temperatura: 26,95
Melós de **vedella** amb el seu parmentier
Meloso de **ternera** con su parmentier: 21,95
Mandonguilles amb escamarlans i musclos
Albóndigas con cigalas y mejillones: 15,95

Arròs melós de **llamàntol** (mínim 2 racions)
Arroz meloso de **bogavante** (mínimo 2 raciones): 36,95 / 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: 59,95
Dies laborables i diumenge nit
Días laborables y domingo noche: 57,95

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 sense gas, **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 sin gas, **vino** e **infusiones** de té o café. Solo mesas completas.

- ① Requereix un temps llarg de cocció
- ② Requiere un largo tiempo de cocción

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...: 8,95

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): 6,95
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 **café** y canela
de **carquinyolis** / de **carquiñoles** (almendra y avellana)
de **xocolata** / de **chocolate**
de **vainilla** / de **vainilla** o de **maduixa** / de **fresa**

Sorbets artesanals

Sorbetes artesanales: 6,95

de **te verd** i **flor de saüc** / de **té verde** y **flor de saúco**
de **fruita de la passió** i **mango** / de **fruta de la pasión** y **mango**
de **llimona** / de **limón**
de **gerd** / de **frambuesa**

Assortiment de **gelats o sorbets**
Surtido de **helados o sorbetes**: 9,95

Cafè o **infusió** gourmet amb trufa de xocolata i snap de vainilla
Café / infusión gourmet trufa de chocolate y chupito vainilla: 3,95

Avís a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries: Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

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