

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

Seitons cruixents

Boquerones crujientes: 13,95 / 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, cañaillas: 21,95 / 11,95 ½

Navalles a la planxa

Navajas a la plancha: 29,95 / 15,95 ½

Vieires a la planxa

Vieiras 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 Requiere un tiempo largo de cocción

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 carquiñosles: 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 **carquiñosles** (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