

PER PICAR · PARA PICAR

Anxoves d'en "Xilú" (pa torrat amb tomàquet) <i>Anchoas de la Escala (pan tostado con tomate)</i>	16.50
Caramels de llonganissa amb pa torrat amb tomàquet <i>Caramelos de longaniza con pan tostado con tomate</i>	13.50
Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa torrat amb tomàquet) <i>Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (pan tostado con tomate)</i>	31.00
Croquetes de llamàntol - <i>Croquetas de bogavante</i>	19.00
Croquetes de pollastre i pernil - <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	13.50
Escopinyes al vapor - <i>Berberechos al vapor</i>	21.00
Musclos de roca al vapor - <i>Mejillones de roca al vapor</i>	14.00
Calamarsets a la "Malagueña" - <i>Calamarcitos a la "Malagueña"</i>	23.00
Calamars a la romana - <i>Calamares a la romana</i>	16.00
Gambes de Palamós a la sal - <i>Gambas de Palamós a la sal</i>	38.00
Sonsos fregits - <i>"Sonsos" fritos</i>	18.00
Sipiones saltades amb all i julivert - <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	25.00
Nostra truita de patates d'ous ecològics - <i>Nuestra tortilla de patatas de huevos ecológicos</i>	13.50
Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyora picant - <i>Gambas de Palamós con tempura y mayonesa picante</i>	29.00

PLATS FREDS · PLATOS FRÍOS

Gaspatxo - <i>Gazpacho</i>	13.00
Amanida de l'hort - <i>Ensalada del huerto</i>	13.00
Amanida de tomàquet amb burrata - <i>Ensalada de tomate con burrata</i>	15.00
Amanida amb formatge de cabra tebi i vinagreta de pinyons <i>Ensalada con queso de cabra tibio y vinagreta de piñones</i>	15.00
Amanida de tomàquet amb bonítol en escabetx i ceba de Figueres <i>Ensalada de tomate con bonito en escabeche y cebolla de Figueres</i>	19.00
Amanida Cèsar amb pollastre - <i>Ensalada César con pollo</i>	15.00
Caneló d'amanida de llamàntol i carbassó amb oli del seu corall <i>Canelón de ensalada de bogavante y calabacín con aceite su coral</i>	28.50
Escalivada amb tonyina i oli d'oliva - <i>"Escalivada" con atún y aceite de oliva</i>	15.00
Rotllets de carpaccio de bou amb ruca, pera i parmesà <i>Rollitos de carpaccio de buey con rúcula, pera y parmesano</i>	16.00
Tàrtar de gamba de Palamós - <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	28.00

ELS NOSTRES ENTREPANS · NUESTROS BOCADILLOS

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	16.00
Pernil dolç i formatge "Bikini" - <i>Jamón york y queso "Mixto"</i>	13.00
Hamburguesa de vedella - <i>Hamburguesa de ternera</i>	15.00
<i>Supl: Patates fregides o torrades amb tomàquet - Patatas fritas o pan tostado con tomate</i>	6.00

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient.

PLATS CALENTS · PLATOS CALIENTES

Albergínies farcides de verdures - <i>Berenjenas rellenas de verduritas</i>	14.00
Espaguetis (Napolitana o Bolonyesa) - <i>Espaguetis (Napolitana o Boloñesa)</i>	13.00
Llenguado a la graella amb graellada de verdures - <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i>	32.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de ceba tendre amb romesco <i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de cebolla tiernas con romesco</i>	29.00
“Tataki” de tonyina vermella i guacamole - <i>“Tataki” de atún rojo y guacamole</i>	27.00
Els peixos de la nostra costa al forn, a la sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, a la sal... (piezas enteras, precio por persona)</i>	39.00
Pollastre rostit amb patates fregides - <i>Pollo asado con patatas fritas</i>	15.00
“Chuletón” de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona) <i>Chuletón de vaca rubia gallega (mín 2 pax -1.200 gr. -precio por persona)</i>	35.00
Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps i fetge d’ànec <i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de ceps e hígado de pato</i>	26.00
Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona) <i>Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona)</i>	30.00

ARROSSOS · ARROCES (D.O. Estany de Pals)

Paella - <i>Paella</i>	26.00
Rissotto d’espàrrecs amb cloïsses - <i>Rissotto de espárragos con almejas</i>	25.00
Arròs “de barraca” amb llobregant - <i>Arroz “de barraca” con bogavante</i>	30.00
Arròs sec d’espardenyes - <i>Arroz seco de cohombros de mar</i>	30.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós - <i>“Rossejat” de fideos con con gambas de Palamós</i>	27.00

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA - SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Raviolis farcits d’escamarlans amb salsa del seu corall - <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i>	25.00
Vichyssoise de carbassó amb musclos de roca i cloïsses <i>Vichyssoise de calabacín con mejillones de roca y almejas</i>	19.00
Ous ecològics Benedictine amb fetge d’ànec i tòfona - <i>Huevos ecológicos Benedictine con hígado de pato y trufa</i>	19.50
Salmó salvatge marinat amb espàrrecs i maonesa - <i>Salmón salvaje marinado con espárragos y mayonesa</i>	20.00
Tàrtar de tonyina vermella - <i>Tartar de atún rojo</i>	27.00
Saltejat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric d’aglà <i>Calamarcitos salteados con espárragos y jamón ibérico de bellota</i>	25.00
Calamars de potera farcits - <i>Calamares rellenos</i>	21.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de festucs <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema y crujiente de pistachos</i>	27.00
“Tagliatta” de bou Angus amb salsa a les tres pebres - <i>“Tagliatta” de buey Angus con salsa a las tres pimientas</i>	27.00
Caneló de pollastre de pagès rostit amb fetge d’ànec i tòfona <i>Canelón de pollo de corral asado con hígado de pato y trufa</i>	19.50

Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.

IVA incluido / IVA inclòs