

PER PICAR · PARA PICAR

Anxoves d'en "Xilú" (Pa de pagès amb tomàquet) <i>Anchoas de la Escala (Pan de payés con tomate)</i>	16.00
Caramels de llonganissa amb coca de vidre sucada amb tomàquet <i>Caramelos de longaniza con coca de cristal con tomate</i>	13.00
Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (Coca de forner amb tomàquet) <i>Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (Pan de coca con tomate)</i>	28.00
Escopinyes al vapor - <i>Berberechos al vapor</i>	18.00
Musclos de roca al vapor - <i>Mejillones de roca al vapor</i>	13.50
Calamarsets a la "Malaguenya" - <i>Calamarcitos a la "Malagueña"</i>	22.00
Calamars a la romana - <i>Calamares a la romana</i>	14.00
Gambes de Palamós a la sal - <i>Gambas de Palamós a la sal</i>	36.00
Sonsos fregits - "Sonsos" fritos	14.00
Variació de sushi - <i>Variación de sushi</i>	24.00
Croquetes de pollastre i pernil - <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	12.00
La nostra truita de patates i ous ecològics - <i>Nuestra tortilla de patatas y huevos ecológicos</i>	12.00

PLATS FREDS · PLATOS FRIOS

Gaspatxo - <i>Gazpacho</i>	11.00
Amanida de l'hort - <i>Ensalada del huerto</i>	11.00
Amanida de tomàquet amb mozzarella - <i>Ensalada de tomate con mozzarella</i>	14.00
Amanida amb formatge de cabra tebi i vinagreta de pinyons <i>Ensalada con queso de cabra tibio y vinagreta de piñones</i>	14.00
Amanida Cèsar amb pollastre - <i>Ensalada César con pollo</i>	14.00
Escalivada amb tonyina i oli d'oliva verge <i>"Escalivada" con atún y aceite de oliva virgen</i>	14.00
Rotllets de carpaccio de bou amb ruca, pera i parmesà <i>Rollitos de carpaccio de buey con rúcula, pera y parmesano</i>	14.00
Amanida de llamàntol amb tomàquet ecològic i maonesa del seu corall <i>Ensalada de bogavante con tomate ecológico y mayonesa de su coral</i>	25.50

ELS NOSTRES ENTRAPANS · NUESTROS BOCADILLOS

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	14.00
Pernil dolç i formatge "Bikini" - <i>Jamón dulce y queso "Bikini"</i>	12.00
Hamburguesa de vedella - <i>Hamburguesa de ternera</i>	14.00
<i>Supl: Patates fregides o torrades amb tomàquet – Patatas fritas o pan tostado con tomate</i>	6.00

PLATS CALENTS · PLATOS CALIENTES

Albergínies farcides de verduretes - <i>Berenjenas rellenas de verduritas</i>	13.00
Espaguetis (Napolitana o Bolonyesa) - <i>Espaguetis (Napolitana o Boloñesa)</i>	12.00
Pop a la brasa - <i>Pulpo a la brasa</i>	23.00
Llenguado a la graella amb parrillada de verdures <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i>	26.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de calçots i romesco Tronco de rodaballo salvaje con tempura de "calçots" y romesco	28.00
"Tataki" de tonyina vermella amb romesco i hummus de cigrons <i>"Tataki" de atún rojo con romesco y hummus de garbanzos</i>	22.00
Pollastre rostit amb patates fregides - <i>Pollo asado con patatas fritas</i>	13.00
Filet de vedella de Girona amb salsa de foie i trufes Solomillo de ternera de Girona con salsa de foie y trufes	23.00

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

Paella - <i>Paella</i>	24.00
Arròs melós de bolets d'estiu i cloïsses - <i>Arroz meloso de setas de verano y almejas</i>	24.00
Arròs "de barraca" amb llobregant - <i>Arroz "de barraca" con bogavante</i>	28.00
Arròs sec d'espardenyes - <i>Arroz seco de cohombros de mar</i>	28.00
Rossejat de fideus amb cloïsses - <i>"Rossejat" de fideos con almejas</i>	19.00

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA · SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Pasta fresca a la mediterrània - <i>Pasta fresca a la mediterránea</i>	16.50
Trencadissa d'ous ecològics de Palau Sator amb fetge d'ànec i tòfona fresca <i>Roto de huevos ecológicos de Palau Sator con hígado de pato y trufa natural</i>	16.00
Tàrtar de tonyina <i>Tartar de atún</i>	25.00
Calamarsets saltejats amb pèsols i pernil ibèric d'aglà <i>Calamarcitos salteados con guisantes y jamón ibérico de bellota</i>	23.00
Vieires amb parmentier d'api i tomàquet confitat <i>Vieiras con parmentier de apio y tomate confitado</i>	24.00
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>	23.00
"Tataki" de bou Angus amb salsa de pebre de "Sichuan" <i>"Tataki" de buey Angus con salsa de pimienta de "Sichuan"</i>	25.00
Espàrrecs blancs de Navarra amb tartar de salmó salvatge <i>Espárragos blancos de Navarra con tartar de salmón salvaje</i>	20.00

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient
Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente

IVA inclòs – IVA incluido