

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

| | | | |
|--|----|---|------|
| Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i> | 28 | Bisque (crema) de gambes de Palamós amb tàrtar de gamba blanca <i>Bisque de gambas de Palamós con tártar de gamba blanca</i> | 21 |
| Carpaccio de gamba blanca amb vinagreta de tòfona | 26 | Pop a feira / Pulpo a feira | 22 |
| <i>Carpaccio de gamba blanca con vinagreta de trufa</i> | | Calamars a la romana amb salsa tàrtara <i>Calamares a la romana con salsa tàrtara</i> | 22 |
| Carpaccio d'escamarlans amb vinagreta de ruibarbe i iuzu | 27 | Cloïsses de carril extres (100 g) | 19 |
| <i>Carpaccio de cigalas con vinagreta de ruibarbo y yuzu</i> | | Almejas de carril extras | 25 |
| Amanida tèbia de llagostins | 25 | Navalles a la planxa (250 g) | 23 |
| <i>Ensalada tibía de langostinos</i> | | Navajas a la plancha | 27 |
| Salpicón de llagostins | 27 | Gambes de Palamós (100 g) | 19 |
| <i>Salpicón de langostinos</i> | | Gambas de Palamós | 25 |
| Tàrtar de salmó i llobarro amb un toc oriental <i>Tártar de salmón y lubina con un toque oriental</i> | 25 | Escamarlans de Huelva (100 g) | 19 |
| Tàrtar de carrabiners i gamba blanca amb caviar de beluga | 35 | <i>Cigalas de Huelva</i> | 19 |
| <i>Tártar de carabineros y gamba blanca con caviar de beluga</i> | | Llamàntol blau fregit (100 g) | 9,50 |
| Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i> | 17 | Caviar imperial de beluga (30 g) | 60 |
| Raviolis de gambes i papada ibèrica amb Portobelo | 24 | <i>Caviar imperial de beluga</i> | 16 |
| <i>Raviolis de gambas y papada ibérica con Portobelo</i> | | Gambes blanques de Huelva (100 g.) | 16 |
| Raviolis farcits de txangurro amb salsa nècora (2 u.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nècora</i> | 18 | <i>Gambas blancas de Huelva</i> | 80 |
| | | Graellada de marisc / Parrillada de marisco | 90 |
| | | Mariscada / Mariscada (pax) | |

PEIXOS - PESCADOS

| | | | |
|---|----|---|----|
| Kokotxas de lluç (planxa, romana o pil pil) <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i> | 44 | Llobarro a la sal o a l'orio <i>Lubina a la sal o al orio</i> | 35 |
| Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos | 35 | Llobarro salvatge amb salsa d'escamarlans <i>Lubina salvaje con salsa de cigalas</i> | 38 |
| <i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i> | | Llobarro (per peça el Kg) | 65 |
| Rap amb patata al forn i refregit d'alls | 34 | <i>Lubina (por pieza el Kg)</i> | 39 |
| <i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i> | | Turbot amb morro i orella de porc ibèric | 38 |
| Rap a la romana amb salsa romesco | 34 | <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i> | 38 |
| <i>Rape a la romana con salsa romesco</i> | | Turbot a la brasa amb refregit d'alls i patata panadera | 80 |
| Llom de bacallà a baixa temperatura amb salsa biscaina i puré de patata | 27 | <i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i> | 80 |
| <i>Lomo de bacalao a baja temperatura con salsa vizcaína y puré de patata</i> | | Turbot (per peça el Kg) | 75 |
| Llenguado a l'estil monegasca | 35 | <i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i> | 75 |
| <i>Lenguado al estilo monegasca</i> | | Graellada de peix i marisc (pax) | |
| | | <i>Parrillada de pescado y marisco</i> | |

ARROSOS - ARROCES

| | | | |
|---|----|---|-----|
| Arròs caldós amb llamàntol Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz caldoso con bogavante</i> | 31 | Fideuà de mariscos Mín. 2 pers. Temps 20 min. (pax) <i>Fideuá de mariscos</i> | 24 |
| Arròs sec de mariscos pelats Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i> | 30 | COMPLEMENTOS - COMPLEMENTOS | |
| Arròs d'espardenyes i kokotxas Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de espardeñas y kokotxas</i> | 35 | Aperitiu, pa i petit four <i>Aperitivo, pan y petit four</i> | 2,8 |
| | | Pa de vidre / Pan de cristal | 3,5 |
| | | Salses / Salsas | 1,8 |

Tots els peixos es poden fer a la brasa, a la planxa o acompanyats de la salsa a escollir
Todos los pescados se pueden hacer a la brasa, a la plancha o acompañados de la salsa a escoger

CARNS - CARNES

| | | | |
|--|----|---|----|
| Filet de vaca madurada amb verdures <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i> | 30 | Canelons d'ànec i foie (2 u.) <i>Canelones de pato y foie</i> | 16 |
| Filet de vaca madurada amb salsa bordalesa <i>Solomillo de vaca madurada con salsa bordalesa</i> | 33 | Mitjana de vaca (Kg.) <i>Chuletón de vaca</i> | 75 |
| Steak tàrtar de filet de vaca madurada <i>Steak tártar de solomillo de vaca madurada</i> | 30 | Entrecot de vedella de Lleida <i>Entrecot de ternera de Lleida</i> | 32 |
| Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i> | 20 | | |

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

85 €

Icones: 🍷 🍴 🥗 🥩 🐟 🍷 🍴 🥗 🥩 🐟

Aperitiu del dia

Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet

Llagostins cuïts de Sant Carles amb salsa romesco - Calamar a la planxa o romana

Carpaccio d'escamarlans amb caviar de Mujjol

Gambes a la planxa - Ravioli de txangurro amb veluté de marisc

Aperitivo del dia

Anchoas del Cantàbrico y pan de cristal con tomate

Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Calamar a la plancha o romana

Carpaccio de cigalas con caviar de Mujjol

Gambas a la plancha - Ravioli de txangurro con veluté de mariscos

Segon plat a escollir de la carta de peixos, carns o arrossos

Segundo plato a elegir de la carta de pescados, carnes o arroces

Postres / Postres

Pastís de formatge o Craquelin amb cremós de fruita de la passió i gelat d'avellana

Pastel de queso o Craquelín con cremoso de fruta de la pasión y helado de avellana

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

125 €

Icones: 🍷 🍴 🥗 🥩 🐟 🍷 🍴 🥗 🥩 🐟

Aperitiu del dia

Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet - Carpaccio d'escamarlans amb caviar de beluga

Llagostins cuïts de Sant Carles amb salsa romesco - Espardenyes a la planxa

Calamarsons a la planxa - Gambes de Palamós - Llamàntol nacional fregit - Kokotxas de lluç al pil pil

Aperitivo del dia

Anchoas del Cantàbrico y pan de cristal con tomate - Carpaccio de cigalas con caviar de beluga

Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Espardenyas a la plancha

Chipirones a la plancha - Gambas de Palamós - Bogavante nacional frito - Kokotxas de merluza al pil pil

Postres a escollir de la carta / Postre a escoger de la carta

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

Llegenda al·lèrgens / Leyenda alérgenos

🍷 Api / Apio

🍴 Sèsam / Sésamo

🥗 Cacauet / Cacahuete

🥩 Amb closca / Con cáscara

🐟 Tramussos / Altramuces

🍷 Soja / Soja

🍴 Gluten / Gluten

🥩 Ou / Huevo

🐟 Peixos / Pescados

🍷 Mol·luscs / Moluscos

🍴 Crustacis / Crustáceos

🥩 Llet / Leche

🍷 Mostassa / Mostaza

SO₂ Sulfits / Sulfitos

"Menú del Xef" i "Menú Degustació" són per a taula completa / "Menú del Chef" y "Menú Degustación" son para mesa completa

10% IVA inclòs / incluido