

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Calamar a la planxa → <i>Calamar a la plancha</i>	24
Carpaccio de carrabiners amb vinagreta de tòfona 🍷 🍷 🍷	27	Pop a feira / Pulpo a feira → 🍷	22
<i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>		Calamars a la romana amb salsa tàrtara → 🍷 🍷 🍷 🍷	22
Carpaccio d'escamarlans amb vinagreta de ruibarbe i iuzu 🍷 🍷 🍷	27	<i>Calamares a la romana con salsa tàrtara</i>	
<i>Carpaccio de cigalas con vinagreta de ruibarbo y yuzu</i>		Llagostins de Sant Carles (100 g) 🍷	12
Amanida tèbia de llagostins 🍷	25	<i>Langostinos de Sant Carles</i>	
<i>Ensalada tibiana de langostinos</i>		Navalles a la planxa (250 g) 🍷	23
Salpicón de llagostins 🍷 🍷 🍷	27	<i>Navajas a la plancha</i>	
<i>Salpicón de langostinos</i>		Gambes de Palamós (100 g) 🍷	19
Tàrtar de salmó i llobarro amb un toc oriental →	25	<i>Gambas de Palamós</i>	
<i>Tàrtar de salmón y lubina con un toque oriental →</i>		Escamarlans de Huelva (100 g) 🍷	19
Tàrtar de carrabiners i gamba blanca amb caviar de beluga →	35	<i>Cigalas de Huelva</i>	
<i>Tàrtar 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 🍷	17	<i>Bogavante azul frito</i>	
<i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i>		Caviar imperial de beluga (30 g) →	60
Raviolis de gambes i papada ibèrica amb Portobelo → 🍷 🍷 🍷	24	<i>Caviar imperial de beluga</i>	
<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.)	18	<i>Gambas blancas de Huelva</i>	
<i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nècora → → 🍷</i>		Graellada de marisc / Parrillada de marisco 🍷	80
		Mariscada / Mariscada (pax) 🍷 🍷	90

PEIXOS - PESCADOS

Kokotxas de lluç (planxa, romana o pil pil) →	44	Llobarro a la sal o a l'orio →	35
<i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i>		<i>Lubina a la sal o al orio</i>	
Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos 🍷 🍷 🍷	35	Llobarro salvatge amb salsa d'escamarlans	38
<i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>		<i>Lubina salvaje con salsa de cigalas →</i>	
Rap amb patata al forn i refregit d'all →	34	Llobarro (per peça el Kg) →	65
<i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i>		<i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	
Rap a la romana amb salsa romesco → 🍷	34	Turbot amb morro i orella de porc ibèric →	39
<i>Rape a la romana con salsa romesco</i>		<i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	
Llom de bacallà a baixa temperatura amb salsa biscaina i puré de patata → SO2 🍷 🍷	27	Turbot a la brasa amb refregit d'all i patata panadera →	38
<i>Lomo de bacalao a baja temperatura con salsa vizcaína y puré de patata</i>		<i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i>	
Llenguado a l'estil monegasca → 🍷 🍷	35	Turbot (per peça el Kg) →	80
<i>Lenguado al estilo monegasca</i>		<i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	
		Graellada de peix i marisc (pax) 🍷 🍷 →	75
		<i>Parrillada de pescado y marisco</i>	

ARROSOS - ARROCES

Arròs caldós amb llamàntol 🍷 🍷 →	31	Fideuà de mariscos 🍷 🍷 → 🍷 🍷	24
<i>Arroz caldoso con bogavante</i>		<i>Fideuá de mariscos</i>	
Arròs sec de mariscos pelats 🍷 🍷 →	30	COMPLEMENTOS - COMPLEMENTOS	
<i>Arroz seco de mariscos pelados</i>		Aperitiu, pa i petit four 🍷	2,8
Arròs d'espardenyes i kokotxas 🍷 🍷 →	35	<i>Aperitivo, pan y petit four</i>	
<i>Arroz de espardeñas y kokotxas</i>		Pa de vidre / Pan de cristal 🍷	3,5
		Salses / Salsas 🍷 🍷 SO2	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 🍷	30	Canelons d'ànec i foie (2 u.) 🍷 SO2	16
<i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>		<i>Canelones de pato y foie</i>	
Filet de vaca madurada amb salsa bordalesa	33	Mitjana de vaca (Kg.) 🍷	75
<i>Solomillo de vaca madurada con salsa bordalesa</i>		<i>Chuletón de vaca</i>	
Steak tàrtar de filet de vaca madurada 🍷 SO2	30	Entrecot de vedella de Lleida 🍷	32
<i>Steak tartar de solomillo de vaca madurada</i>		<i>Entrecot de ternera de Lleida</i>	
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets 🍷 🍷 SO2	20		
<i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>			

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

85 €

🍷 🍷 🍷 SO2 🍷 🍷

Aperitiu del dia

Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet

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

Carpaccio d'escamarlans amb caviar de Mujjól

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

Aperitivo del dia

Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate

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

Carpaccio de cigalas con caviar de Mujjól

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 fuita 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 €

🍷 🍷 🍷 SO2 🍷 🍷

Aperitiu del dia

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

Llagostins cuits 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 Cantábrico 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

🍷 Tramussos / Altramuces

🍷 Peixos / Pescados

🍷 Mostassa / Mostaza

🍷 Sèsam / Sésamo

🍷 Soja / Soja

🍷 Mol·luscs / Moluscos

SO2 Sulfits / Sulfitos

🍷 Cacauet / Cacahuete

🍷 Gluten / Gluten

🍷 Crustacis / Crustáceos

🍷 Amb closca / Con cáscara

🍷 Ou / Huevo

🍷 Llet / Leche

"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