

MARISCOS

Erizos de mar, la pieza	1,50€
Ostras Charente-Maritime-France, la pieza	2,30€
Ostras Gillardeau núm. 2 - France, la pieza	5,95€
Ostras de Galicia. Cambados. Pontevedra, la pieza	5,95€
Escupiñas. (300 gr.)	18,50€
Almejas vivas. (200 gr.)	38,50€
Navajas a la plancha. (200 gr.)	14,50€
Percebes. (100 gr.)	38,50€
Nécoras. (150 gr.), la pieza	12,50€
Gambas de Palamós a la plancha o al vapor. (180 gr.)	S.M.
Cigalas 1/2 kg. a la plancha o al vapor.	49,00€
Buey de mar, el kg.	26,50€
Langosta a la catalana. (1/2 kg.)	66,00€
Bogavante a la plancha o al vapor. (1/2 kg.)	52,90€

ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de anguila ahumada, aguacate y tomatitos cherry.	19,90€
Salmón salvaje ahumado en casa con su guarnición.	14,50€
Medallones de bogavante con ensalada a la vinagreta de naranja.	34,00€
Carpaccio de "rascassa" con trufa y coulis de tomate fresco.	32,00€
Ensalada sencilla de verduras frescas y variación de hojas.	11,90€
Carpaccio de entrecot de ternera de Girona, rúcula, piñones y parmesano Raggiano.	16,90€

Todos los precios de la carta son con IVA incluido.

ENTRANTES CALIENTES

Sopa de pescado de roca, parmesano, tostaditas y "rouille".	12,50€
Crema suave de nécora gallega.	10,50€
Canalones de mariscos.	14,00€
Pasta con almejas. (picante)	20,90€

ARROCES Y PAELLAS

Arroz caldoso de nécora gallega.	22,50€
Arroz caldoso de bogavante del país. (250 gr.)	39,50€
Arroz Negro.	19,90€
Paella a la marinera.	22,00€
"Fideuá" de centolla gallega.	25,50€

LOS CLÁSICOS DE SA MARINADA

"Txangurro" a la donostiarra.	29,50€
Tripas de bacalao con cigalas de Palamós.	29,50€
Pies de cerdo rellenos de mariscos.	21,50€
"Suquet" de los pescadores. -rape, almejas y patatas-	28,00€

Todos los precios de la carta son con IVA incluido.

LA PESCA DE LA TEMPORADA. COCCIÓN NATURAL

Pescados a la sal. -Pieza entera, precio del Kg.	82,00€
Pescados del día en filete. -140 gr- simplemente a la plancha o al horno.	28,00€
Lenguado a la plancha, meunière o a las almendras.	29,50€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Entrecot de ternera de Girona a la plancha. (250.gr)	21,00€
Filete de ternera de Girona al estilo Rossini.	34,00€
Espaldita de cabrito lechal al horno con sus verduritas. -plato salseado-	29,00€
Escalopines de Foie Gras con manzana caramelizada. a la salsa de porto.	31,00€

ACONSEJAMOS ENCARGAR ESTOS POSTRES ANTES DE LA COMIDA (20 MINUTOS)

Omelette Norvégienne.	11,50€
Soufflé de chocolate Grand Cru Guanajá.	14,00€
Soufflé a la naranja.	14,00€
Tarta Tatin con helado de vainilla.	11,00€
Crujiente de manzana, crema inglesa, helado de vainilla y salsa de tofe.	12,50€
Coulant de chocolate.	10,00€

Todos los precios de la carta son con IVA incluido.

LAS TAPAS PARA EL PICA-PICA

Jamón bellota pura raza ibérica Señorío de Montanera. (80 gr.)	29,50€
Anchoas de la Escala (8 filetes). Coca de aceite con tomate.	15,30€
Mejillones de roca al vapor. "All-i-oli".	6,90€
Buñuelos de brandada de bacalao. (8 unidades)	15,90€
Cañailas gratinadas. (250 gr.)	20,80€
Cañailas al vapor. "All-i-oli" (250 gr.)	18,50€
Pulpo "A Feira". (90 gr.)	14,50€
Calamares a la romana. (80 gr.)	8,50€
Rodajas de calamares con cebolla e hinojo caramelizado.	12,00€
Chipirones de playa fritos. (150 gr.)	17,00€
Gambas de Huelva al ajillo. (200 gr.)	23,50€

Todos los precios de la carta son con IVA incluido.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mínimo dos personas
Precio por persona 74,00€

Tres piezas de Ostras Charente-Maritime

Tres piezas de escupiñas de Mahón

Cañailas gratinadas

Pies de cerdo rellenos de mariscos

Sorbete de limón al cava

Arroz caldoso de bogavante

POSTRES

Soufflé a la naranja o

Soufflé de chocolate Gran Cru Guanajà

Café y Petits Fours

MENÚ ESPECIAL "SA MARINADA"

Mínimo dos personas
Precio por persona 46,50€

Tres piezas de erizos al natural

Crema de nécora gallega

Canalón de mariscos

"Suquet" de los pescadores

POSTRES

Corazón negro de chocolate o

Ciruelas al armañac y helado vainilla

Café y Petits Fours

LA GRAN MARISCADA DE "SA MARINADA"

Mínimo dos personas
Precio por persona 82,00€

Nécora gallega, erizos de mar
Surtido de ostras, escupiñas vivas,
y caracoles de mar

Almejas de Carril

Mejillones de roca

Navajas

Langostinos de Vinaròs

Cigala y gamba de Palamós

Bogavante

Todos los precios de la carta son con IVA incluido.