

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 pan con tomate.	15,30€
Mejillones de roca al vapor. “All-i-oli”.	6,90€
Berberechos de las Rías al vapor. (250 gr.)	13,90€
Sonsos fritos.	8,50€
Fritura andaluza versión Sa Marinada. (300 gr.)	19,00€
Buñuelos de brandada de bacalao. (8 unidades)	15,90€
Cañailas gratinadas. (250 gr.)	22,50€
Cañailas al vapor. “All-i-oli” (250 gr.)	20,30€
Pulpo “A Feira”. (90 gr.)	14,50€
Calamares a la romana. (80 gr.)	9,50€
Rodajas de calamares con cebolla e hinojo caramelizado.	13,75€
Chipirones de playa fritos. (150 gr.)	19,50€
Callos de mar. Picante	11,50€
Cohombros al tomate. (110 gr.) –A la manera de los antiguos pescadores-	40,00€
Gambas de Huelva al ajillo. (200 gr.)	23,50€
Zamburiñas a la gallega. (4 unidades)	16,50€

MARISCOS

Ostras Charente-Maritime-France, la pieza	2,30€
Ostras Gillardeau núm. 2 - France, la pieza	5,95€
Ostras plana de Galicia, Fariña. Cambados. Pontevedra, la pieza	5,95€
Escupiñas de Mahón vivas. (400 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.	26,00€
Centolla gallega, el kg.	52,80€
Langosta del Mediterráneo a la catalana. (1/2 kg.)	99,00€
Bogavante a la plancha o al vapor. (1/2 kg.)	52,90€

ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio d'anguila ahumada, aguacate y tomate natural.	19,90€
Salmón salvaje ahumado en casa con su guarnición.	15,50€
Tartar de atún rojo del Mediterráneo a la mostaza de dijon.	26,00€
Carpaccio de Cigalas.	29,00€
Medallones de bogavante con ensalada a la vinagreta de naranja.	34,00€
Carpaccio de "rascassa" con trufa y coulis de tomate fresco.	32,00€
Tartar de gambas de Palamós.	54,00€
Carpaccio de entrecot de ternera de Girona, rúcula, piñones y parmesano Raggiano.	16,90€
Ensalada templada de judías verdes y virutas de foie micuit.	19,00€
Tartar de Lubina a la manera de nuestro chef.	28,50€

Todos los precios de la carta son con IVA incluido.

ENTRANTES CALIENTES

Crema de langosta del Mediterráneo al perfume de azafrán.	16,90€
Sopa de pescado de roca, parmesano, tostaditas y rouille.	12,50€
Canalones de mariscos.	14,00€
Fettuccine 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€
"Fideuà" de centolla gallega.	25,50€
Paella a la marinera.	22,00€
Paella de langosta del Mediterráneo. (250 gr.)	46,00€

SUGERENCIAS DE NUESTRO CHEF PARA MARISCOS Y PESCADOS

Ostras Gallegas gratinadas con un fondo de crema de espinacas.	39,50€
"Txangurro" a la donostiarra.	29,50€
Tripas de bacalao con cigalas de Palamós.	29,80€
Pies de cerdo rellenos de mariscos.	22,50€
"Suquet" de los pescadores -rape, almejas y patatas-	29,50€
Kokotxas de merluza con almejas a la salsa verde.	29,90€
Vieiras a la plancha con fondo de salsa de sidra.	24,50€

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.	99,00€
Pescados del día en filete -140 gr- simplemente a la plancha o al horno	30,00€
Lenguado a la plancha, meunière o a las almendras.	31,00€
Tataki de Atún rojo con soja y miel - Balfegó.	27,00€
Rapito de Palamós a la brasa con ajos tostados por encima.	24,50€
Ventresca de atún rojo del Mediterráneo con pimientos confitados, un toque de acceto - Balfegó.	26,00€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Entrecot de ternera de Girona a la brasa. (250.gr)	21,00€
Medallón de filete de ternera de Girona a la salsa de trufa Melanosporum.	34,00€
Espaldita de cabrito al horno. -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€