

TAPES PER A UN DIVERTIT PICA-PICA

Pernil ibèric pura raça Señorío de Montanera. (80 gr.)	29,50€
Anxoves de l'Escala (8 filets). Coca de pa amb tomàquet.	15,30€
Musclos de roca al vapor. All-i-oli.	6,90€
Escopinyes de gallet de Las Rías al vapor. (250 gr.)	13,90€
Sonsos fregits.	8,50€
Fritura andalusa de Sa Marinada. (300 gr.)	19,00€
Bunyols de brandada de bacallà. (8 unitats)	15,90€
Cargols punxents gratinats. (250 gr.)	22,50€
Cargols punxents al vapor. All i oli. (250 gr.)	20,30€
Pop "A Feira". (90 gr.)	14,50€
Calamars a la romana. (80 gr.)	9,50€
Rodelles de calamars amb ceba i fonoll caramel·litzat.	13,75€
Calamarsets de platja fregits. (150 gr.)	19,50€
Tripa de bacallà amb xoriç. Picant	11,50€
Espardenyes amb tomàquet natural. (110 gr.) –a la manera dels antics pescadors-	40,00€
Gambes de Huelva a l'allet. (200 gr.)	23,50€
"Zamburiñas" a la gallega. (4 peces)	16,50€

MARISC

Ostres Charente-Maritime-France, la peça	2,30€
Ostres Gillardeau núm. 2 - France, la peça	5,95€
Ostres Planes Gallegues, Fariña. Cambados. Pontevedra, la peça	5,95€
Escopinyes. (400 gr.)	18,50€
Cloïsses vives. (200 gr.)	38,50€
Navalles a la planxa. (200 gr.)	14,50€
Percebes. (100 gr.)	38,50€
Nècores. (150 gr.), la peça	12,50€
Gambes de Palamós a la planxa o al vapor. (180 gr.)	S.M.
Escamarlans a la planxa o al vapor.	49,00€
Bou de mar. (el kg)	26,00€
Centolla gallega. (el kg)	52,80€
Llagosta a la catalana. (1/2 kg.)	99,00€
Llamàntol del país a la planxa o al vapor. (1/2 kg.)	52,90€

ENTRANTS FREDS

Carpaccio d'anguila fumada, advocat i tomàquet natural.	19,90€
Salmó salvatge fumat a la casa amb la seva guarnició.	15,50€
Tàrtar de tonyina vermella a la mostassa de dijón.	26,00€
Carpaccio d'escamarlans.	29,00€
Amanida de llamàntol a la vinagreta de taronja.	34,00€
Carpaccio d'escòrpora amb tòfona i coulis de tomàquet fresc.	32,00€
Tàrtar de Gambes de Palamós.	54,00€
Carpaccio d'entrecot de vedella de Girona, ruca, pinyons i parmesà Raggiano.	16,90€
Amanida templada de mongeta verda i virutes de foie micuit.	19,00€
Tartar de llobarro a la manera del nostre xef.	28,50€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

ENTRANTS CALENTS

Crema de llagosta del Mediterrani al perfum de safrà.	16,90€
Sopa de peix de roca amb torradetes, parmesà i rouille.	12,50€
Canalons de mariscos.	14,00€
Fettuccine amb cloïsses. (picant)	20,90€

ARROSSOS I PAELLES

Arròs caldós de nècora gallega.	22,50€
Arròs caldós de llamàntol del país. (250 gr.)	39,50€
“Fideuà” de centolla gallega.	25,50€
Paella a la marinera.	22,00€
Paella de llagosta del Mediterrani. (250 gr.)	46,00€

SUGGERIMENTS DEL NOSTRE XEF PER A MARISCOS I PEIXOS

Ostres Gallegues gratinades amb fons de crema d'espínacs.	39,50€
“Txangurro” a la donostiarra.	29,50€
Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós.	29,80€
Peus de porc farcits de mariscos.	22,50€
Suquet dels pescadors -rap, cloïsses i patates-	29,50€
“Kokotxas” de lluç amb cloïsses a la salsa verda.	29,90€
Vieires a la planxa amb fons de salsa de sidra.	24,50€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

LA PESCA DE LA TEMPORADA. COCCIONS NATURALS

Peix a la sal, sempre peça sencera, preu del Kg.	99,00€
Peixos del dia en filet -140 gr.- simplement a la planxa o al forn	30,00€
Llenguado a la planxa, meunière o ametlles.	31,00€
Tataki de tonyina vermella amb mel i soja - Balfegó.	27,00€
Rap petit de Palamós a la brasa amb all cremat per sobre.	24,50€
Ventresca de tonyina vermella amb pebrots dolços i una punta d'aceto - Balfegó.	26,00€

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Entrecot de vedella de Girona simplement a la planxa. (250.gr)	21,00€
Medalló de filet de vedella de Girona amb salsa de tòfona Melanosporum.	34,00€
Espatlla de cabrit de llet al forn. -salsat-	29,00€
Escalopines de Foie Gras amb poma caramel·litzada i salsa de Porto.	31,00€

ACONSELLEM ENCARREGAR AQUESTS POSTRES ABANS DEL REPÀS (20 MINUTS)

Omelette Norvégienne.	11,50€
Soufflé de xocolata Gran Cru Guanajà.	14,00€
Soufflé de taronja.	14,00€
Pastís Tatin i gelat de vainilla.	11,00€
Cruixent de poma, crema anglesa, gelat de vainilla i salsa de toffe.	12,50€
Coulant de Xocolata.	10,00€