

## 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€
Bunyols de brandada de bacallà. (8 unitats)	15,90€
Cargols punxents gratinats. (250 gr.)	20,80€
Cargols punxents al vapor. All i oli. (250 gr.)	18,50€
Pop "A Feira". (90 gr.)	14,50€
Calamars a la romana. (80 gr.)	8,50€
Rodelles de calamars amb ceba i fonoll caramel·litzat.	12,00€
Calamarsets de platja fregits. (150 gr.)	17,00€
Gambes de Huelva a l'allet. (200 gr.)	23,50€

## MARISC

Garoines, la peça	1,70€
Ostres Charente-Maritime-France, la peça	2,30€
Ostres Gillardeau núm. 2 - France, la peça	5,95€
Ostres de Galicia. Joaquin Fariña. Cambados - Pontevedra, la peça	5,95€
Escopinyes. (300 gr.)	18,50€
Cloïsses vives. (200 gr.)	38,50€
Navalles a la planxa. (200 gr.)	14,50€
Percebes. (100 gr.)	38,50€
Nècores. (100 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)	26,50€
Llagosta a la catalana. (1/2 kg.)	66,00€
Llamàntol del país a la planxa o al vapor. (1/2 kg.)	52,90€

## ENTRANTS FREDS

Carpaccio d'anguila fumada, avocat i tomàquet xerri.	19,90€
Salmó salvatge fumat a la casa amb la seva guarnició.	14,50€
Amanida de llamàntol a la vinagreta de taronja.	34,00€
Carpaccio d'escòrpora amb tòfona i coulis de tomàquet fresc.	32,00€
Amanida senzilla de verdures fresques i fulles variades.	11,90€
Carpaccio d'entrecot de vedella de Girona, ruca, pinyons i parmesà Raggiano.	16,90€

## ENTRANTS CALENTS

Sopa de peix de roca amb torradetes, parmesà i "rouille"	12,50€
Crema suau d'escamarlans.	10,50€
Canalons de mariscos.	14,00€
Pasta 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€
Arròs Negre.	19,90€
Paella a la marinera.	22,00€
Fideuà de cabra de mar gallega.	25,50€

## ELS CLÀSSICS DE SA MARINADA

“Txangurro” a la donostiarra.	29,50€
Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós.	29,50€
Peus de porc farcits de mariscos.	21,50€
Suquet dels pescadors. -rap, cloïsses i patates-	28,00€

## LA PESCA DE LA TEMPORADA. COCCIONS NATURALS

Peix a la sal. -Sempre peça sencera , preu del Kg.	82,00€
Peixos del dia en filet -140 gr.- simplement a la planxa o al forn.	28,00€
Llenguado a la planxa, meunière o ametlles.	29,50€

## LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Entrecot de vedella de Girona simplement a la planxa. (250.gr)	21,00€
Filet de vedella de Girona a l'estil Rossini.	34,00€
Espatlleta de cabridet de llet al forn amb les seves verdures. -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 chocolate Grand Cru Guanajá.	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 amb gelat de vainilla.	10,00€