

MENÚ DEGUSTACIÓ

Mínim dues persones
Preu per persona 79,00 €

Tulipa d'amanida de llamàntol
Tres peces d'ostres gratinades
Foie gras amb poma caramel·litzada
Arròs caldós de llagosta

Omelette Norvégienne

Cafè i Petits Fours

MENÚ ESPECIAL SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona: 46,50 €

Còctel del dia
Entreteniments de Sa Marinada
Tàrtar de vieires amb textura de poma
Filets de rogers a la meunière amb picada d'ametlla i avellana
Espatlla de cabrit de llet al forn -salsat-

Assortiment de pastisseria

Cafè i Petits Fours

LA GRAN MARISCADA DE SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona 82,00 €

Garoines (temporada),
Assortiment d'ostres, Escopinyes vives,
degustació de cargols de mar i Nècora gallega

Saltat de Musclos i Cloïsses

Navalles
Llagostins de Vinaròs
Escamarlans i gamba de Palamós
Llamàntol

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)	9,50 €
Rodelles de calamars amb ceba i fonoll caramel·litzat	12,00 €
Espardenyes amb tomàquet natural (120 gr)	43,00 €
Calamarsets de platja fregits (150 gr)	17,00 €
Gambes de Huelva a l'allet (150 gr)	23,50 €

MARISC

Garoines (la peça) (temporada)	1,95 €
Ostres Charente-Maritime. France (la peça)	2,30 €
Ostres Gillardeau núm. 2. France (la peça)	5,95 €
Ostres planes gallegues. Cambados. Pontevedra (la peça)	5,95 €
Escopinyes vives (300 gr)	18,50 €
Cloïsses vives (200 gr)	38,50 €
Navalles a la planxa (200 gr)	14,50 €
Percebes (100 gr)	38,50 €
Nècores a la planxa (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 (500 gr)	49,00 €
Bou de mar (preu per Kg)	26,50 €
Centolla gallega (preu per kg)	59,00 €
Llagosta del Mediterrani a la planxa (preu per 1/2 Kg)	66,00 €
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o al vapor (preu per 1/2 Kg)	52,90 €

Tots els preus de la carta són amb IVA Inclòs



ENTRANTS

Tàrtar de vieires amb textura de poma	17,50 €
Anguila fumada amb tàrtar d'alvocat i tomàquets 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 €
Tàrtar de gambes de Palamós	38,00 €
Carpaccio d'escòrpora amb tòfona i coulis de tomàquet fresc	32,00 €
Perdiu en escabetx fi fet a Sa Marinada i acompanyament d'amanida	18,00 €
Amanida de carxofes, cruixent de pernil, parmesà i pinyons	14,00 €
Carpaccio de bou, ruca, pinyons i parmesà Raggiano	16,90 €

SOPES, CREMES Y PASTES

Crema de carxofes amb foie gras	12,00 €
Sopa de peix de roca amb torradetes, parmesà i rouille	12,50 €
Crema de llagosta del Mediterrani al perfum de safrà	14,50 €
Canalons de mariscos	14,50 €
Raviolis amb foie a la salsa de ceps	18,00 €

ELS CLÀSSICS DE SA MARINADA

Garoinés graten (Temporada) -6 unitats-	17,00 €
Ostres gratinades amb fons de crema d'espínacs -6 unitats-	37,80 €
“Txangurro” a la donostiarra	29,50 €
Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós	29,00 €
Peus de porc farcits de mariscos	21,50 €
Suquet dels pescadors -Rap, cloïsses i patates-	28,00 €
Vieires a la planxa amb fons de salsa de sidra	24,50 €



ARROSSOS I PAELLES (MÍNIM DUES PERSONES)

Arròs caldós de nècora gallega	22,50 €
Arròs caldós de llagosta del país (250 gr.)	42,00 €
Arròs Negre	19,90 €
Paella a la marinera	22,00 €
“Fideuà” de cabra de mar gallega	25,50 €

LA PESCA DE LA TEMPORADA (COCCIÓ NATURAL)

Peix a la sal, sempre peça sencera, (preu per Kg)	82,00 €
Peixos del dia en filet simplement a la planxa o al forn (140 gr)	28,00 €
Llenguado a la planxa, meunière o ametlles	29,50 €
Bacallà negre a la salsa Tosazuan -recepta d'inspiració japonesa-	22,50 €
Filets de rogers a la meunière amb picada d'ametlla i avellana	18,00 €

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

“Chuletón” de vaca Premium sense os (preu per 100 gr)	8,00 €
Medalló de filet de vedellade Girona a la salsa de trufa Melasnosporum	36,50 €
Espatlla de xai de llet al forn -plat salsat-	29,00 €
Escalopines de Foie Gras amb poma caramel·litzada i salsa de Porto	31,00 €

ACONSELLEM ENCARREGAR AQUESTS POSTRES (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 toffee	12,50 €
Coulant de Xocolata i gelat de vainilla	12,00 €



Assortiment de formatges

11,50 €

LES DOLCES DE SA MARINADA

Petit assortiment de pastisseria de Sa Marinada (5 peces)	9,50 €
Prunes amb Armagnac amb gelat de vainilla	8,90 €
Semifred de crema catalana amb salsa de cítrics	6,90 €
Gemmes amb coulis de gerds i fruita vermella	5,00 €
Pastís de xocolata, coulis de gerds i fruites	7,50 €
Pastís Ópera -xocolata i crema de cafè-	9,50 €
Pastís de pera amb xocolata calenta	8,50 €
Taps al marc de xampany amb gelat de vainilla	8,90 €

GELATS I SORBETS

Gelat de vainilla amb coulis de mirtil i fruites boscanes	5,20 €
Biscuit ametllat de la casa amb xocolata calenta	6,90 €
Sorbet de mandarina amb vodka	6,90 €
Sorbet de llimona amb cava	6,00 €

FRUITA

Macedònia de fruita del temps	6,90 €
Mousse de iogurt amb fruita vermella	7,50 €
Crema de llimona sobre cruixent d'ametlla i assortiment de fruites naturals	8,50 €

POSTRES D'ENCÀRREC (20 MINUTS)

Omelette Norvégienne	11,50 €
Soufflé de taronja	14,00 €
Soufflé de xocolata Grand Cru Guanajà	14,00 €
Pastís Tatin fet amb pomes de Girona i gelat de vainilla	11,00 €
Cruixent de poma, crema anglesa, gelat de vainilla i salsa de toffee	12,50 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	12,00 €

Totes les postres han estat elaborades pel nostre xef pastisser

