

## TAPES per a un divertit Pica-Pica

<i>Pernil ibèric pura raça Señorío de Montanera.</i> (80 gr.)	29,50€
<i>Anxoves de l'Escala (8 filets). Coca de pa amb tomàquet</i>	15,30€
<i>Musclos de roca al vapor. All-i-oli</i>	8,50€
<i>Sonsos fregits</i> (120 gr.)	8,50€
<i>Bunyols de brandada de bacallà.</i> (8 unitats)	15,90€
<i>Cargols punxents gratinats</i> (250 gr.)	19,50€
<i>Cargols punxents al vapor. All i oli</i> (250 gr.)	17,50€
<i>Pop a la gallega (90 gr.)</i>	16,00€
<i>Rodelles de calamars saltat amb ceba i fonoll caramel·litzat</i>	14,00€
<i>Calamars a la romana.</i> (80 gr.)	9,50€
<i>Espardenyes amb tomàquet natural</i> (120 gr.)	43,00€
<i>Calamarsets de platja fregits</i> (150 gr.)	19,50€
<i>Tripa de bacallà amb cigrons -picant-</i> (150 gr.)	12,90€

## Marisc

<i>Eriçons de mar, preu per una peça (temporada)</i>	2,10€
<i>Ostres Charente-Maritime. France, la peça</i>	2,60€
<i>Ostres Gillardeau núm. 2. France, la peça</i>	5,95€
<i>Ostres Planes gallegues. Combados. Pontevedra, la peça</i>	4,95€
<i>Escopinyes vives</i> (300 gr.)	18,50€
<i>Cloïsses vives (200 gr.)</i>	32,00€
<i>Cloïsses a la marinera</i> (220 gr.)	22,00€
<i>Navalles a la planxa (200 gr.)</i>	14,50€
<i>Gambes de Palamós a la planxa o al vapor</i> (180 gr.)	48,00€
<i>Escamarlans a la planxa (500 gr.)</i>	62,00€
<i>Bou de mar</i> (el Kg)	26,50€
<i>Centolla gallega</i> (el kg)	44,00€
<i>Llagosta a la planxa</i> (1/2 Kg)	71,00€
<i>Llamàntol a la planxa o al vapor (1/2 Kg)</i>	48,00€

## Entrants

<i>Tartar de tonyina vermella del Mediterrani amb guacamole</i>	17,50€
<i>Tartar de gambes</i>	35,50€
<i>Anguila fumada amb tàrtar d'alvocat i tomàquets xerri</i>	19,90€
<i>Salmó salvatge fumat a la casa amb la seva guarnició</i>	14,50€
<i>Amanida de llamàntol a la vinagreta de taronja</i>	34,00€

## Sopes, cremes i pastes

<i>Sopa de peix de roca amb torrades, parmesà i rouille</i>	12,50€
<i>Crema de llagosta del Mediterrani al perfum de safrà</i>	14,50€
<i>Canalons de mariscos</i>	16,50€

## Arrossos i paelles – mínim dues persones –

<i>Arròs caldós de nècora gallega</i>	22,50€
<i>Arròs caldós de llagosta del país (250 gr.)</i>	42,00€
<i>Paella a la marinera</i>	22,00€
<i>"Fideuà" de cabra de mar gallega</i>	25,50€

## Els clàssics de Sa Marinada

<i>Eriçons de mar graten. (temporada) -6 unitats-</i>	17,00€
<i>"Txangurro" a la donostiarra</i>	29,50€
<i>Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós</i>	29,80€
<i>Peus de porc farcits de mariscos</i>	24,50€
<i>Suquet dels pescadors – rap, cloïsses i patates-</i>	28,00€
<i>Vieires a la planxa amb fons de salsa de sidra</i>	24,50€

## La pesca de la temporada. Coccions naturals

<i>Peix a la sal, sempre peça sencera , preu del Kg</i>	98,00€
<i>Peixos del dia en filet -140 gr.- simplement a la planxa o al forn</i>	29,00€
<i>Llenguado a la planxa, meunière o ametlles</i>	44,00€
<i>Bacallà negre a la salsa Tosazuan –recepta d'inspiració japonesa-</i>	22,50€
<i>Tataky de tonyina vermella del Mediterrani amb soja i mel</i>	22,00€

## La nostra selecció de carns

<i>Escalopins de Foie Gras amb poma caramel·litzada i salsa de Porto</i>	31,00€
<i>Medalló de filet de vedell de Girona a la salsa de tres pebres</i>	36,50€
<i>Espatlla de xai de llet al forn –salsat-</i>	29,00€
<i>Gigot de cabridet de llet amb fonoll. Xutney de carbassó</i>	22,00€
<i>SteakTartar –filet de vedella de Girona-</i>	36,50€

Tots els preus de la carta són amb IVA Inclòs