

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</i> (8 filets). <i>Coca de pa amb tomàquet</i>	15,30€
<i>Musclos "bouchot" al vapor. All-i-oli</i>	8,50€
<i>Escamarlans de Palamós saltats amb all i julivert</i> (250 gr.)	39,00€
<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</i> (90 gr.)	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.)	14,50€
<i>Tripa de bacallà amb cigrons -picant-</i> (150 gr.)	12,90€
<i>Cassoleta de mongetes del ganxet i cloïsses a la salsa verda</i>	16,00€

Marisc

<i>Eriçons de mar, la peça</i>	2,30€
<i>Ostres Papillon, núm. 4 France, la peça</i>	2,50€
<i>Ostres Gillardeau núm. 2. France, la peça</i>	3,90€
<i>Ostres Planes gallegues. Cambados. Pontevedra, la peça</i>	4,80€
<i>Escopinyes vives</i> (300 gr.)	12,00€
<i>Cloïsses vives</i> (200 gr.)	30,00€
<i>Cloïsses a la marinera</i> (220 gr.)	19,00€
<i>Navalles a la planxa</i> (200 gr.)	12,50€
<i>Gambetes bullides - "camarones"</i> (110 gr.)	29,00€
<i>Gambes de Palamós a la planxa</i> (180 gr.)	54,00€
<i>Escamarlans a la planxa</i> (500 gr.)	62,00€
<i>Bou de mar</i> (el Kg)	29,50€
<i>Centolla gallega</i> (el kg)	44,00€
<i>Llagosta a la planxa</i> (1/2 Kg)	82,00€
<i>Llamàntol a la planxa o al vapor</i> (1/2 Kg)	48,00€

Sopes, cremes i pastes

<i>Sopa de peix de roca amb torrades, parmesà i rouille</i>	12,50€
<i>Crema de carxofes amb foie gras</i>	12,00€
<i>Crema fina de musclos al safrà</i>	9,00€
<i>Canalons de mariscos</i>	16,50€

Entrants

Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani amb guacamole	12,50€
Amanida de llagostins amb cítrics	14,00€
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€
Amanida d'hivern -formatge de cabra, fulles, fruites i fruits secs-	11,00€
Amanida de perdiu en escabetx -1/2 perdiu	14,00€

Arrossos i paelles- mínim dues persones -

Arròs caldós de nècora gallega	22,50€
Paella amb llobregant del país (250 gr.)	34,50€
Paella a la marinera	22,00€
"Fideuà" de cabra de mar gallega	25,50€

Els clàssics de Sa Marinada

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

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	28,00€
Filet de llobarro salvatge al fonoll	28,00€
Llenguado a la planxa, Meunier o ametlles	32,00€
Bacallà negre a la salsa Tosazuan- <i>recepta d'inspiració japonesa-</i>	22,50€
Tataky de tonyina vermella del Mediterrani amb soja i mel	22,00€

La nostra selecció de carns

Escalopines de Foie Gras amb fruita caramel·litzada i salsa de Porto	31,00€
Medalló de filet de vedellade Girona Sa Marinada	36,50€
"Gigot" de xai de llet amb fonoll. Xutney de carbassó	22,00€
Espatlla de cabridet de llet al forn - <i>salsat-</i>	29,00€
SteakTartar- <i>filet de vedella de Girona-</i>	36,50€