

Tenim angules d'Aguinaga, 100 gr.

120,00€

TAPES per a un divertit Pica-Pica

<i>Pernil ibèric pura raça (80 gr.)</i>	29,50€
<i>Anxoves de l'Escala (8 filets). Coca de pa amb tomàquet</i>	16,50€
<i>Bunyols de brandada de bacallà (8 unitats)</i>	15,90€
<i>Sonsos fregits (120 gr.)</i>	10,50€
<i>Cargols punxents gratinats (250 gr.)</i>	19,50€
<i>Cargols punxents al vapor. All i oli (250 gr.)</i>	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 (80 gr.)</i>	9,50€
<i>Espardenyes amb tomàquet natural (120 gr.)</i>	43,00€
<i>Calamarsets de platja fregits (150 gr.)</i>	16,00€

Marisc

<i>Ostres Papillon, núm. 4 France, la peça</i>	2,50€
<i>Ostres Gillardeau núm. 2. France, la peça</i>	4,20€
<i>Ostres Planes gallegues. Cambados. Pontevedra, la peça</i>	4,80€
<i>Escopinyes vives (300 gr.)</i>	12,00€
<i>Cloïsses vives (200 gr.)</i>	30,00€
<i>Cloïsses a la marinera (220 gr.)</i>	27,00€
<i>Navalles a la planxa (200 gr.)</i>	15,50€
<i>Tellines saltades amb all i julivert (250 gr.)</i>	15,00€
<i>Canyuts del Delta de l'Ebre (12 peces)</i>	17,00€
<i>"Camarones" Gambetes al vapor - (110 gr.)</i>	33,00€
<i>Gambes de Palamós a la planxa (180 gr.)</i>	54,00€
<i>Escamarlans a la planxa (500 gr.)</i>	62,00€
<i>Bou de mar (el Kg)</i>	35,00€
<i>Centolla gallega (el kg)</i>	44,00€
<i>Llagosta a la planxa (1/2 Kg)</i>	82,00€
<i>Llamàntol a la planxa o al vapor (1/2 Kg)</i>	62,00€

Plata freda de Mariscos

Per dues persones

1 Bou de Mar +/- 700gr

4 peces Ostres Papillón núm 4 – France

300 gr Escopinyes de Maó Vives

85 gr Camarons bullits

250 gr de Punxents al Vapor

160 gr de Llagostins al Vapor

99,00€

Pa i servei, 1,50 €

Sopes, cremes i pastes

<i>Sopa de peix de roca amb torraderes, parmesà i rouille</i>	14,50€
<i>Crema de carxofes amb foie gras</i>	12,00€
<i>Canalons de mariscos</i>	16,50€

Entrants

<i>Tàrtar de gambes de Palamós</i>	54,00€
<i>Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani amb salsa de Xile picant</i>	16,00€
<i>Anguila fumada amb tàrtar d'alvocat i tomàquets xerri</i>	24,00€
<i>Salmó salvatge fumat a la casa amb la seva guarnició</i>	14,50€
<i>Amanida de perdiu en escabetx -1/2 perdiu</i>	14,00€

Arrossos i paelles- mínim dues persones -

<i>Arròs caldós de nècora gallega</i>	22,50€
<i>Arròs caldós de llagosta (250 gr.)</i>	49,50€
<i>Paella a la marinera</i>	22,00€
<i>"Fideuà" de cabra de mar gallega</i>	25,50€

Els clàssics de Sa Marinada

<i>Ostres de Gillardeau gratinades (6 unitats)</i>	34,00€
<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>	99,00€
<i>Peixos del dia en filet (140 g) simplement a la planxa o al forn</i>	28,00€
<i>Filet de llobarro salvatge a la salsa de mostassa</i>	28,00€
<i>Bacallà negre a la salsa Tosazuan -recepta d'inspiració japonesa-</i>	22,50€
<i>Filet de tonyina vermella del Mediterrani a la planxa</i>	22,00€
<i>Rapet de Palamós a l'all cremat. Patata al forn.</i>	24,00€

La nostra selecció de carns

<i>Peus de porc a la planxa amb foie i salsa Pedro Ximénez</i>	22,00€
<i>Filet de vedella de Girona a l'estil Sa Marinada</i>	29,00€
<i>"Gigot" de xai de llet amb fonoll. Xutney de carbassó</i>	22,00€
<i>Entrecot de vaca gallega. Salsa de ginebre. Pes mínim 350 gr. Preu per 100 gr.</i>	8,00€
<i>Espatlla de cabridet de llet al forn -salsat-</i>	29,00€