

LAS TAPAS PARA EL PICA-PICA

Jamón bellota pura raza ibérica Señorío de Montanera (80 gr.)	29,50€
Anchoas de la Escala (8 filetes). Coca de pan con tomate	16,50€
Sonsos fritos (110 gr.)	14,00€
Buñuelos de brandada de bacalao (8 unidades)	15,90€
Cañaíllas gratinadas (250 gr.)	22,00€
Cañaíllas al vapor. "All-i-oli" (250 gr.)	19,50€
Pulpo "A Feira" (90 gr.)	16,00€
Rodajas de calamares salteadas con cebolla e hinojo caramelizado	14,00€
Calamares a la romana (80 gr.)	9,90€
Cohombros al tomate (120 gr.)	43,00€
Chipirones de playa fritos (150 gr.)	24,00€
Gambas de Huelva al ajillo (150 gr.)	23,50€

MARISCOS

Ostras Papillon núm. 4- France (la pieza)	2,50€
Ostras Gillardeau núm. 2 – France (la pieza)	4,20€
Ostras de Galicia. Cambados – Pontevedra (la pieza)	4,90€
Escupiñas vivas (300 gr.)	17,50€
Almejas vivas (200 gr.)	46,00€
Almejas a la marinera o salteadas con ajo y perejil (220 gr.)	34,00€
Navajas a la plancha (200 gr.)	15,50€
"Canyuts" del Delta del Ebro (12 piezas)	19,00€
Camarones al vapor (110 gr.)	33,00€
Percebes (100 gr.)	S.M.€
Gambas de Palamós a la plancha o al vapor (180 gr.)	S.M.€
Cigalas a la plancha o al vapor (500 gr.)	S.M.€
Buey de mar al vapor (precio el kg.)	32,00€
Centolla al vapor (precio el kg.)	35,00€
Langosta del Mediterráneo a la plancha o al vapor (precio el 1/2 kg.)	96,00€
Bogavante del Cantábrico a la plancha o al vapor (precio el 1/2 kg.)	57,00€

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con salsa de chile picante	22,00€
Anguila ahumada con tartar de aguacate y tomatitos cherry	24,00€
Salmón salvaje ahumado en casa con su guarnición.	14,50€
Tartar de gambas de Palamós	42,00€
"Empedrat" –Bacalao desmigado, judías de Sta. Pau, pimiento, cebolla y ajo-	14,50€

Pan y Servicio, 2,00€

SOPAS, CREMAS Y PASTAS

Sopa de pescado de roca. Parmesano, tostaditas y rouille	15,50€
Crema de langosta del Mediterráneo al perfume de azafrán	14,50€
Canalones de mariscos	16,50€
Espaguetis con almejas y gambas al tomate con aceite picante	22,00€

LOS CLÁSICOS DE SA MARINADA

Ostras gratinadas con fondo de crema de espinacas (6 unidades)	37,80€
"Txangurro" a la donostiarra	29,50€
Tripa de bacalao con cigalas de Palamós	29,00€
Pies de cerdo rellenos de mariscos	24,50€
"Suquet" de los pescadores -rape, almejas y patatas-	28,00€
Vieiras a la plancha con fondo de salsa de sidra	24,50€

ARROCES Y PAELLAS (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Arroz caldoso de nécora gallega	23,00€
Arroz caldoso de langosta del país (250 gr.)	49,50€
Arroz caldoso de cigalitas de Palamós	26,00€
Arroz negro	19,90€
Paella a la marinera	22,50€
"Fideuá" de centolla gallega	25,50€

LA PESCA TRADICIONAL, COCCIÓN NATURAL

Pescados a la sal, pieza entera (precio del Kg)	99,00€
Pescados del día en filete simplemente a la plancha o al horno (140 gr)	32,00€
Lenguado a las almendras. Patata al vapor	38,00€
Bacalao negro a la salsa Tosazuan - receta de inspiración japonesa -	23,00€
Filete de atún Rojo del Mediterráneo a la plancha con salsa de naranja y soja	24,50€
Rape de St. Feliu al ajo tostado. Patata al horno. (precio del Kg)	42,00€
Bacalao a la "Llauna" - receta tradicional catalana-	24,00€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Pies de cerdo a la plancha con foie y salsa de Pedro Ximénez	22,00€
Filete de ternera de Girona a la plancha. Salsa café París.	29,00€
Espaldita de cabrito lechal al horno - plato con salsa-	29,00€
Steak tartar - filete de ternera de Girona-	32,00€