

## TAPES PER A UN DIVERTIT PICA-PICA

<i>Pernil ibèric pura raça "Señorio de Montanera" (80 gr.)</i>	29,50€
<i>Anxoves de l'Escala (8 filets). Coca de pa amb tomàquet</i>	16,50€
<i>Sonsos fregits (110 gr.)</i>	14,00€
<i>Bunyols de brandada de bacallà (8 unitats)</i>	15,90€
<i>Cargols punxents gratinats (250 gr.)</i>	22,00€
<i>Cargols punxents al vapor. All i oli (250 gr.)</i>	19,50€
<i>Pop " A Feira" (90 gr.)</i>	16,00€
<i>Rodelles de calamars saltades amb ceba i fonoll caramel·litzat</i>	14,00€
<i>Calamars a la romana (80 gr.)</i>	9,90€
<i>Espardenyes amb tomàquet natural (120 gr.)</i>	43,00€
<i>Calamarsets de platja fregits (150 gr.)</i>	24,00€
<i>Gambes de Huelva a l'allet (150 gr.)</i>	23,50€

## 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>	4,90€
<i>Escopinyes vives (300 gr.)</i>	17,50€
<i>Cloïsses vives (200 gr.)</i>	46,00€
<i>Cloïsses a la marinera o saltades amb all i julivert (220 gr.)</i>	34,00€
<i>Navalles a la planxa (200 gr.)</i>	15,50€
<i>Canyuts del Delta de l'Ebre (12 peces)</i>	19,00€
<i>"Camarones" Gambetes al vapor - (110 gr.)</i>	33,00€
<i>Percebes (100 gr.)</i>	S.M.€
<i>Gambes de Palamós a la planxa o al vapor (180 gr.)</i>	S.M.€
<i>Escamarlans a la planxa o al vapor (500 gr.)</i>	S.M.€
<i>Bou de mar al vapor (preu per Kg)</i>	32,00€
<i>Centolla al vapor (preu per Kg)</i>	35,00€
<i>Llagosta del Mediterrani a la planxa o al vapor (preu per 1/2 Kg)</i>	96,00€
<i>Llamàntol del Cantàbric a la planxa o al vapor (preu per 1/2 Kg)</i>	57,00€

## ENTRANTS FREDS

<i>Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani amb salsa de xile picant</i>	22,00€
<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>Tàrtar de gambes de Palamós</i>	42,00€
<i>Empedrat -bacallà esqueixat, mongeta de Sta. Pau, pebrot, ceba i all -</i>	14,50€

## SOPES, CREMES I PASTES

<i>Sopa de peix de roca amb torraderes, parmesà i rouille</i>	15,50€
<i>Crema de llagosta del Mediterrani al perfum de safrà</i>	14,50€
<i>Canalons de mariscos</i>	16,50€
<i>Espaguetis amb cloïsses i gambes al tomàquet amb oli picant</i>	22,00€

## ELS CLÀSSICS DE SA MARINADA

<i>Ostres gratinades amb fons de crema d'espinaçs (6 unitats)</i>	37,80€
<i>"Txangurro" a la donostiarra</i>	29,50€
<i>Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós</i>	29,00€
<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€

## ARROSSOS I PAELLES (MÍNIM DUES PERSONES)

<i>Arròs caldós de nècora gallega</i>	23,00€
<i>Arròs caldós de llagosta del país (250 gr.)</i>	49,50€
<i>Arròs caldós d'escamarlans de Palamós</i>	26,00€
<i>Arròs negre</i>	19,90€
<i>Paella a la marinera</i>	22,50€
<i>"Fideuà" de cabra de mar gallega</i>	25,50€

## LA PESCA TRADICIONAL, COCCIÓ NATURAL

<i>Peix a la sal, sempre peça sencera (preu per kg)</i>	99,00€
<i>Peixos del dia en filet simplement a la planxa o al forn (140 gr.)</i>	32,00€
<i>Llenguado a les ametlles. Patata al vapor</i>	38,00€
<i>Bacallà negre a la salsa Tosazuan -recepta d'inspiració japonesa-</i>	23,00€
<i>Filet de tonyina vermella del Mediterrani a la planxa. salsa taronja i soja</i>	24,50€
<i>Rap de St. Feliu a l'all cremat. Patata al forn. (preu per kg)</i>	42,00€
<i>Cassoleta tradicional de bacallà a la Llauna</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 la planxa. Salsa cafè París.</i>	29,00€
<i>Espatlla de cabridet de llet al forn -plat salsat-</i>	29,00€
<i>Steak tartar -filet de vedella de Girona-</i>	32,00€