

LAS TAPAS PARA EL PICA-PICA

Virutas de jamón ibérico pura raza cortado a máquina (80 gr.)	29,50€
Anchoas de la Escala (8 filetes). Coca de pan con tomate	18,00€
Sonsos fritos (110 gr.)	18,00€
Buñuelos de brandada de bacalao (8 unidades)	17,50€
Cañañas gratinadas (250 gr.)	24,50€
Cañañas al vapor. "All-i-oli" (250 gr.)	22,00€
Pulpo "A Feira" (90 gr.)	17,50€
Calamares a la romana (80 gr.)	11,00€
Rodajas de calamares salteadas con cebolla e hinojo caramelizado	16,00€
Cohombros al tomate (120 gr.)	S.M.€
Chipirones de playa fritos (150 gr.)	27,00€
Gambas de Huelva al ajillo (150 gr.)	23,50€

MARISCOS

Ostras Papillon núm. 4- France (la pieza)	2,80€
Ostras Gillardeau núm. 2 – France (la pieza)	5,10€
Ostras planas gallegas. Cambados – Pontevedra (la pieza)	5,10€
Escupiñas vivas (300 gr.)	19,50€
Almejas vivas (200 gr.)	39,00€
Almejas a la marinera o salteadas con ajo y perejil (220 gr.)	34,00€
Navajas a la plancha (200 gr.)	18,00€
"Canyuts" del Delta del Ebro (12 piezas)	27,00€
Camarones al vapor (110 gr.)	33,00€
Percebes (100 gr.)	S.M.€
Gambas de Palamós a la plancha o al vapor	S.M.€
Cigalas a la plancha o al vapor	S.M.€
Buey de mar al vapor (precio el kg.)	42,00€
Centolla al vapor (precio el kg.)	35,00€
Langosta del Mediterráneo a la plancha o al vapor	S.M.€
Bogavante del Cantábrico a la plancha o al vapor	S.M.€

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con salsa de chile picante	24,00€
Anguila ahumada con aguacate y tomatitos cherry	26,00€
Salmón salvaje ahumado en casa con su guarnición.	17,00€
Tartar de gambas de Palamós	42,00€
Carpaccio de vieiras con escarcha de mango y manzana confitada	22,00€

Pan y Servicio, 2,00€

SOPAS, CREMAS Y PASTAS

Sopa de pescado de roca. Parmesano, tostaditas y rouille	17,50€
Crema de langosta del Mediterráneo al perfume de azafrán	16,00€
Canalones de mariscos	18,00€
Tagliarelle con almejas y gambas al tomate con aceite picante	24,00€

LOS CLÁSICOS DE SA MARINADA

Ostras gratinadas con fondo de crema de espinacas (6 unidades)	37,80€
"Txangurro" a la donostiarra	32,00€
Tripa de bacalao con cigalas de Palamós	32,00€
Pies de cerdo rellenos de mariscos	27,00€
"Suquet" de los pescadores -rape, almejas y patatas-	34,00€
Vieiras a la plancha con fondo de salsa de sidra	24,50€

ARROCES Y PAELLAS (MÍNIMO DOS PERSONAS)

Arroz caldoso de nécora gallega	25,50€
Arroz caldoso de langosta del país (250 gr.)	55,00€
Arroz caldoso de cigalitas de Palamós	28,50€
Arroz negro	22,00€
Paella a la marinera	24,50€
"Fideuá" de centolla gallega	28,00€

LA PESCA TRADICIONAL, COCCIÓN NATURAL

Pescados a la sal, pieza entera	S.M.€
Pescados del día en filete simplemente a la plancha o al horno (140 gr)	39,50€
Lenguado a las almendras. Patata al vapor	42,00€
Bacalao negro a la salsa Tosazuan - receta de inspiración japonesa -	26,50€
Filete de atún Rojo del Mediterráneo a la plancha con salsa de naranja y soja	27,50€
Rape de St. Feliu al ajo tostado. Patata al horno. (precio del Kg)	62,00€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Filete de ternera de Girona a la plancha. Salsa café París.	38,00€
Espaldita de cordero lechal al horno - plato con salsa-	35,50€
Pies de cerdo a la plancha con foie y salsa de Pedro Ximénez	24,00€
Steak tartar - filete de ternera de Girona-	42,00€