

TAPAS – PICA-PICA

<i>Copeaux de jambon de gland ibérique coupé à la machine (80 gr.)</i>	29,50€
<i>Anchois de "l'Escala" (8 filets) Pain à la tomate</i>	18,00€
<i>Cicerelles frites "sonsos" (110 gr.)</i>	18,00€
<i>Beignets de brandade de morue (8 unités)</i>	17,50€
<i>Bulots farcis et gratinés (250 gr.)</i>	24,50€
<i>Bulots vapeur. Aïoli (250 gr.)</i>	22,00€
<i>Emincé de poulpe au paprika doux – "A Feira" (90 gr.)</i>	17,50€
<i>Calamars frits "à la romaine" (80 gr.)</i>	11,00€
<i>Tranches de calamars à l'oignon et au fenouil caramélisé</i>	16,00€
<i>Concombres de mer avec des tomates naturelles (120 gr.)</i>	S.M.€
<i>Petits calamars de plage frits (150 gr.)</i>	27,00€
<i>Crevettes de Huelva frites à l'ail (150 gr.)</i>	23,50€

FRUITS DE MER, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

<i>Huîtres Papillon N° 4. France (la pièce)</i>	2,80€
<i>Huîtres Gillardeau N° 2. France (la pièce)</i>	5,10€
<i>Huitres Belon Galicia. Combados. Pontevedra (la pièce)</i>	5,10€
<i>Coques de mer vivantes (300 gr.)</i>	19,50€
<i>Palourdes vivantes (200 gr.)</i>	39,00€
<i>Palourdes à la marinière ou sautées à l'ail et persil (220 gr.)</i>	34,00€
<i>Couteaux de mer grillés. (200 gr.)</i>	18,00€
<i>"Canyuts" du Delta de l'Èbre (12 pièces.)</i>	27,00€
<i>Petites Crevettes roses à la vapeur (110 gr.)</i>	33,00€
<i>Poucepieds (100 gr.)</i>	S.M.€
<i>Crevettes de "Palamós" grillées ou à la vapeur (180 gr.)</i>	S.M.€
<i>Langoustines grillées ou à la vapeur</i>	S.M.€
<i>Tourteau à la vapeur (Le kg)</i>	42,00€
<i>Araignée de mer à la vapeur (Le kg)</i>	35,00€
<i>Langouste Méditerranée grillée ou à la vapeur</i>	S.M.€
<i>Homard grillée ou à la vapeur</i>	S.M.€

ENTRÉES ET HORS – D'OEUVRE

<i>Tartare de thon rouge du Méditerrané aux sauce chili piquante</i>	24,00€
<i>Anguille fumée avec d'avocat et des tomates cherry</i>	26,00€
<i>Saumon sauvage fumée avec sa garniture</i>	17,00€
<i>Tartare de Crevettes de "Palamós"</i>	42,00€
<i>Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques avec mangue et pomme confite</i>	22,00€

Pain et service, 2,00€

Prix TTC

SOUPES, CREMES ET PATES

<i>Soupe de poisson de roche, croutons, rouille et parmesan</i>	17,50€
<i>Crème de langouste de Méditerranée au safran</i>	16,00€
<i>Cannellonis de fruits de mer</i>	18,00€
<i>Tagliarelle aux palourdes et crevettes, tomate à l'huile épicée</i>	24,00€

LES CLASSIQUES DE SA MARINADA

<i>Huîtres gratinées sur fond de crème d'épinards (6 unités)</i>	37,80€
<i>"Txangurro" –Araignée de mer farcie et gratinée-</i>	32,00€
<i>Tripes de morue avec des langoustines de Palamós</i>	32,00€
<i>Pieds de porc farcis avec des fruits de mer.</i>	27,00€
<i>"Suquet" –Navarin de lotte et palourdes-</i>	34,00€
<i>Coquilles Saint-Jacques grillées au beurre du cidre</i>	24,50€

RIZ ET PATES (MINIMUM DEUX PERSONNES)

<i>Riz au bouillon avec d'étrilles de Galice</i>	35,50€
<i>Riz au bouillon avec langouste de la région (250 gr.)</i>	55,00€
<i>Riz au bouillon avec langoustines du Palamós</i>	28,50€
<i>Riz noire à l'encre de calamar</i>	22,00€
<i>Paella à la mariniera</i>	24,50€
<i>Paella de Vermicelles avec araignée de mer "Fideuà"</i>	28,00€

LA PÊCHE TRADITIONNELLE CUISSON NATURELLE

<i>Poisson au sel, pièce entière. (prix au kg)</i>	S.M.€
<i>Filet de poisson du jour simplement grillé ou au four (140 gr.)</i>	39,50€
<i>Sole entière aux amandes. Pomme de terre au vapeur</i>	42,00€
<i>Morue noire à la sauce Tosazuan –recette d'inspiration japonaise-</i>	26,50€
<i>Filet de thon rouge Méditerranée grillé avec sauce à l'orange et soja</i>	27,50€
<i>Lotte de St. Feliu à l'ail rôti. Pomme de terre au four (prix au kg)</i>	62,00€

NOTRE SELECTION DE VIANDES

<i>Filet de bœuf de Gérone grillé. Sauce café Paris.</i>	38,00€
<i>Épaule d'agneau de lait au four -sauté-</i>	35,50€
<i>Pieds de porc grillés aux foies. Sauce Pedro Ximènez</i>	24,00€
<i>Steak tartare – file de bœuf de Gérone-</i>	42,00€