

ENTRANTS

Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb salsa de soja i xile picant	26,50€
Anguila fumada amb alvocat i tomàquets xerri	26,00€
Salmó salvatge fumat a la casa amb la seva guarnició	19,00€
Amanida de llagostins i fuita amb salsa de taronja	21,00€
Tàrtar de gambes de Palamós	42,00€
Carpaccio de vieires amb gebrat de mango i poma confitada	22,00€
Carpaccio de vedella de Girona amb àpid, trufa i parmesà	29,00€

SOPES, CREMES I PASTES

Sopa de peix de roca amb torradetes, parmesà i rouille	19,50€
Crema de llagosta del Mediterrani al perfum de safrà	17,50€
Canalons de mariscos	21,00€
Tagliatelle amb cloïsses i gambes al tomàquet amb oli picant	26,50€

ELS CLÀSSICS DE SA MARINADA

Ostres al xampany -6 unitats-	38,00€
“Txangurro” a la donostiarra	35,50€
Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós	43,00€
Peus de porc farcits de mariscos	29,50€
Suquet dels pescadors -Rap, cloïsses i patates-	36,00€
Vieires a la planxa amb fons de salsa de sidra	24,50€

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Filet de vedella de Girona a la salsa Sa Marinada	42,00€
Espatlla de xai de llet al forn -plat salsat-	35,50€
Peus de porc a la planxa amb foie i salsa Pedro Ximénez	26,50€
Steak tartar -filet de vedella de Girona-	44,00€

ARROSSOS I PAELLES (MÍNIM DUES PERSONES)

Arròs caldós de nècora gallega	25,50€
Arròs caldós de llagosta del país (250 gr.)	55,00€
Arròs caldós d'escamarlans de Palamós	28,50€
Arròs Negre	22,00€
Paella a la marinera	24,50€
“Fideuà” de cabra de mar gallega	28,00€

LA PESCA TRADICIONAL (COCCIÓ NATURAL)

Peix a la sal, sempre peça sencera	S.M.€
Peixos del dia en filet, simplement a la planxa o al forn (140 gr)	39,50€
Llenguado a les ametlles. Patata al vapor	45,00€
Filets de llenguado i gambes a la salsa Duxelle	45,00€
Bacallà negre a la salsa Tosazuan -recepta d'inspiració japonesa-	26,50€
Llom de tonyina vermella del Mediterrani a la planxa amb salsa de taronja i soja	29,00€
Rapet de St. Feliu a l'all cremat. Patata al forn. (preu per Kg)	62,00€

POSTRES D'ENCÀRREC (20 MINUTS)

Omelette Norvégienne	14,00€
Soufflé de taronja	16,00€
Soufflé de xocolata Grand Cru Guanajà	16,00€
Pastís Tatin fet amb pomes de Girona i gelat de vainilla	12,50€
Cruixent de poma, crema anglesa, gelat de vainilla i salsa de toffee	15,50€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	15,50€

Totes les postres han estat elaborades pel nostre xef pastisser



MENÚ ESPECIAL SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona: 72,00 €

Ostres al xampany

Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb salsa de soja i xile picant

Llenguado a l'estil Sa Marinada

Peus de porc a la planxa amb foie i salsa Pedro Ximénez

Cafè gourmand -un cafè amb tres pastissets-

LA PLATA FREDA SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona: 66,00 €

Bou de mar
Ostres Papillon nº4 - Francès
Escopinyes de Maó vives
Gambetes "camarones" al vapor
Cargols punxents al vapor

LA GRAN MARISCADA DE SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona 154,00 €

Plata freda:

Bou de mar, ostres Papillon nº4, gambetes al vapor, escopinyes de Maó vives i cargols punxents al vapor

A la planxa:

Cloïsses, navalles, escamarlans, llagostins, gambes de Palamós, vieires i llamàntol

TAPES PER A UN DIVERTIT PICA-PICA

Encenalls d'espàtleta ibèrica Señorío de Montanera tallat a màquina (80 gr)	24,00€
Anxoves de l'Escala (8 filets). Coca de pa amb tomàquet	21,00€
Sonsos fregits (115 gr)	18,00€
Bunyols de brandada de bacallà (8 unitats)	17,50€
Cargols punxents gratinats (250 gr)	24,50€
Cargols punxents al vapor. All i oli (250 gr)	22,00€
Pop "A Feira" (90 gr)	17,50€
Calamars a la romana (80 gr)	11,00€
Rodelles de calamars amb ceba i fonoll caramel·litzat	16,00€
Espardenyes amb tomàquet natural (120 gr)	S.M.€
Calamarcets de platja fregits (150 gr)	27,00€
Gambetes blanques de Palamós fregides amb salsa agredolça (200 gr)	21,00€
Gambes de Huelva a l'allet (150 gr)	23,50€
Tripa de bacallà amb cigrons i xoriç -picant-	16,50€

MARISC

Ostres Papillon núm. 4 France (la peça)	2,80€
Ostres Gillardeau núm. 2. France (la peça)	5,10€
Escopinyes vives (300 gr)	19,50€
Cloïsses vives (200 gr)	39,00€
Cloïsses a la marinera o saltades amb all i julivert (250 gr)	34,00€
Navalles a la planxa (200 gr)	18,00€
Canyuts del Delta de l'Ebre (10 peces)	27,00€
Gambetes "camarones" al vapor (110 gr)	33,00€
Percebes	S.M.€
Gambes de Palamós a la planxa o al vapor	S.M.€
Escamarlans d'Escòcia la planxa o al vapor (Pes aprox. 450 gr)	54,00€
Bou de mar al vapor (preu per Kg)	42,00€
Centolla al vapor (preu per kg)	26,00€
Llagosta del Mediterrani a la planxa (preu per Kg)	S.M.€
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o al vapor (preu per Kg)	S.M.€

Pa i Servei 2,00€

Tots els preus S.M. es poden consultar en

Tots els preus de la carta són amb IVA Inclòs

