ENTRANTS

Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb salsa de soja i xile picant	30,00€
Anguila fumada, alvocat i tomàquets xerri	26,00€
Salmó salvatge fumat a la casa amb la seva guarnició	21,00€
Amanida de llagostins i fuita amb salsa de taronja	23,00€
Tàrtar de gambes de Palamós	46,00€
Carpaccio de vieires i verdures aromatitzat amb vinagre de Mòdena blanc	24,00€
Carpaccio de vedella de Girona amb àpid, parmesà i tòfona Melanosporum	29,00€

SOPES, CREMES I PASTES

Sopa de peix de roca. Parmesà, torradetes i rouille	19,50€
Crema de llagosta del Mediterrani al perfum de safrà	19,50€
Canalons de peix i mariscos	23,00€
Tagliatelle amb cloïsses i gambes amb tomàquet i oli picant	28,50€

ELS CLÀSSICS DE SA MARINADA

Ostres gratinades amb fons de crema d'espinacs -6 unitats-	42,00€
"Txangurro" a la donostiarra	39,00€
Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós	47,00€
Peus de porc farcits de mariscos	32,50€
Suquet dels pescadors -Rap, cloïsses i patates-	39,00€
Vieires a la planxa amb fons de salsa de sidra	27,00€

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Filet de vedella de Girona a la salsa Sa Marinada	46,00€
Espatlla de xai de llet al forn -plat salsat-	39,00€
Escalopins de foie a la planxa amb salsa Pedro Ximénez i fruita confitada	38,00€
Steak tartar -filet de vedella de Girona-	48,00€

ARROSSOS I PAELLES (mínim dues persones)

Arròs caldós de nècora gallega	28,00€
Arròs caldós de llagosta del país	60,00€
Arròs caldós d'escamarlans de Palamós	39,00€
Arròs Negre	24,00€
Paella a la marinera	27,00€
"Fideuà" de cabra de mar gallega	30,00€

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)	34,00€
Llenguado a les ametlles. Patata al vapor	S.M.€
Suprema de turbot a la salsa Duxelle	34,00€
Bacallà negre a la salsa Tosazuan -recepta d'inspiració japonesa-	28,00€
Llom de tonyina vermella del Mediterrani a la planxa amb salsa de taronja i soja	35,00€
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 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 el·laborades pel nostre xef pastisser

MENÚ ESPECIAL SA MARINADA

Mínim dues persones

Preu per persona: 72,00 €

Carpaccio de vieires i verdures aromatitzat amb vinagre de Mòdena blanc

***

Ostres gratinades amb fons de crema d'espinacs

***

Suprema de turbot a la salsa Duxelle

***

Escalopins de foie a la planxa amb salsa Pedro Ximénez i fruita confitada

***

Semifred de crema catalana amb salsa de cítrics

***

Cafè i Petit Fours

LA PLATA FREDA SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona: 54,00 €

Bou de mar
Ostres Papillon nº4 - France
Escopinyes gallegues vives
Llagostins al vapor
Cargols punxents al vapor

LA GRAN MARISCADA DE SA MARINADA

Mínim dues persones
Preu per persona 159,00 €

Plata freda:
Bou de mar, ostres Papillon nº4, llagostins al vapor, escopinyes gallegues vives i cargols punxents al vapor

A la planxa:
Cloïsses, navalles, escamarlans, gambes de Palamós, vieires, llamàntol i txangurro a la Donostiara

TAPES PER A UN DIVERTIT PICA-PICA

Encenalls d'espatlleta ibèrica Señorio de Montanera tallat a màquina (80 gr)	26,00€
Anxoves de l'Escala (8 filets). Coca de pa amb tomàquet	23,00€
Sonsos fregits (115 gr)	19,50€
Bunyols de brandada de bacallà (8 unitats)	19,25€
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)	12,00€
Rodelles de calamars amb ceba i fonoll caramel·litzat	16,50€
Espardenyes amb tomàquet natural (120 gr)	S.M.€
Calamarcets de platja fregits (150 gr)	S.M.€
Gambetes blanques de Palamós fregides i salsa agredolça (200 gr)	23,00€
Gambes de Huelva a l'allet (150 gr)	25,00€
Tripa de bacallà amb cigrons i xoriç -picant-	18,00€

MARISC

Ostres Papillon núm. 4 France (la peça)	2,95€
Ostres Gillardeau núm. 2. France (la peça)	5,60€
Escopinyes gallegues vives (300 gr)	22,00€
Cloïsses gallegues vives (200 gr)	44,00€
Cloïsses a la marinera o saltades amb all i julivert (250 gr)	37,50€
Navalles gallegues a la planxa (200 gr)	18,00€
Percebes gallecs	S.M.€
Gambes de Palamós a la planxa o al vapor (180 gr)	S.M.€
Escamarlans d'Escòcia la planxa o al vapor (Pes aprox. 450 gr)	54,00€
Bou de mar al vapor (preu per Kg)	S.M.€
Centolla al vapor (preu per kg)	S.M.€
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