

MARISCOS

Ostres Papillon nº 4, France (la peça) Mantega, torrades i vinagreta d'escalunya	2,65€
Ostres Gillardeau nº2, France (la peça) Mantega, torrades i vinagreta d'escalunya	5,00€
Cloïsses a la marinera o saltades amb all i julivert (250 gr.) Cloïsses, tomàquet, ceba, all, vi blanc, sal i pebre	33,50€
Cloïsses de Galicia vives (200 gr.)	39,50€
Cargols punxents al vapor. "All-i-Oli" (250 gr.) Punxents, aigua de mar, pebre, llorer i all	20,00€
Bou de mar al vapor servit al natural (1 kg. Aprox.)	30,00€
Llagosta del Mediterrani a la catalana. (preu per kg.) Llagosta flamejada amb brandi. Sofregit de ceba, tomàquet i all	190,00€

LA PLATA FREDA DE MARISCOS SA MARINADA

(MÍNIM PER DUES PERSONES)
Preu per a dues persones: 98,00€

Bou de mar (1 peça)
Ostres Papillon nº4, France (8 peces)
Escopinyes de Maó vives (300 gr.)
Llagostins al vapor (120 gr.)
Cargols punxents al vapor (250 gr.)

ENTRANTS

Salmó fumat a Sa Marinada Salmó, sal, sucre i pebre. Guarnició d'ou dur, cogombre, tàpera, ceba, torradetes i mantega	19,00€
Amanida de llagostins i fruita amb salsa de taronja 4 llagostins, amanida de fulles variades, aranja i alvocat. Salsa taronja	20,50€
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb salsa de soja i xile picant	27,00€
Sopa de peix de roca amb arròs, "rouille", parmesà i torradetes Peix de roca, crancs, ceba, alls, tomàquet, porro, àpid, fonoll fresc, oli d'oliva, sal i pebre. Patata, mostassa, maionesa, ou d'ur i formatge parmesà	17,50€
Canelons de marisc (3 peces) Pasta de farina de blat, gambes, escamarlans, rap, musclos, caviar de garoina, ou, pastanaga, carbassó, mantega, nata, fumet de peix, xampinyons, tomàquet, formatge, brandi, vermut, oli d'oliva, sal i pebre	20,50€
Bunyols de brandada de bacallà (8 peces) Bacallà dessalat, patata, ceba, all, nata, farina, julivert i oli d'oliva	17,00€
Croquetes de pollastre i pernil dolç Pollastre, pernil de york, ous, mantega, llet, sal i pebre	12,50€

ELS CLÀSSICS DE SA MARINADA

"Txangurro" a la donostiarra Cabra de mar, bou de mar, ceba, tomàquet, pebre picant, pebre dolç, nata, brandi, mantega, oli d'oliva, sal i pebre	35,00€
Tripa de bacallà amb escamarlans de Palamós Tripa de bacallà, escamarlans, ceba, porro, pastanaga, tomàquet, all, llorer, farigola, oli d'oliva, sal i pebre	42,00€
Peus de porc farcits de mariscos Peus de porc, gambes, mantellina de porc, ceba, porro, àpid, pastanaga, llorer, clau, pebre, farigola, romaní, xampinyons, nata, oli d'oliva, sal i pebre	29,00€
Suquet (plat típic dels pescadors de l'Empordà) Rap, cloïsses, patata, ceba, tomàquet, pebrot verd, all, julivert, fumet de peix, oli d'oliva, sal i pebre	35,00€

CARNS

Espatlleta de xai de llet al forn (plat salsat) Ceba, all, farigola, brou d'au, bou de xai, roli, sal i pebre	35,00€
Filet de vedella a la salsa Sa Marinada Tires de filet a la paella amb salsa Sa Marinada: figues, prunes, orellanes i crema de llet	41,00€
Escalopins de foie a la planxa amb salsa Pedro Ximénez i fruita confitada	34,00€

ARROSSOS, PAELLES I PASTES -MÍNIM DUES PERSONES-

Arròs caldós de nècora gallega -preu per persona- Arròs aquerello, nècora gallega, cebra, tomàquet, pebrot, fumet de marisc, porro, àpid, all, oli d'oliva, sal, pebre i safrà	25,00€
Arròs caldós de llagosta del país (250 gr.) -preu per persona- Arròs aquerello, llagosta del Mediterrani, tomàquet, cebra, pebrot, fumet de marisc, porro, àpid, all, oli d'oliva, sal, pebre i safrà	54,00€
Paella a la marinera -preu per persona- Arròs de Pals, sèpia, calamars, rap, escamarlà, gamba, musclo, cebra, tomàquet, all, fumet de peix, julivert, oli d'oliva, sal i pebre	24,00€
Fideuà de cabra de mar gallega -preu per persona- Pasta de blat dur, cabra de mar gallega, cebra, tomàquet, all, fumet de marisc, brandi, julivert, oli d'oliva, sal i pebre	27,00€

PEIX

Bacallà negre a la salsa Tosazuan Bacallà, farina, porro, mongeta verda i oli d'oliva. Salsa Tosazuan: Bonítol sec, vinagre d'arròs, mirin, salsa de soja, sucre, pebre vermell i sal	25,00€
Suprema de turbot a la salsa Duxelle Turbot salvatge, xampinyons, escalunyes, crema de llet, mantega, pebre negre i sal	30,50€
Filet de llobarro salvatge al fonoll (150 gr.) Llobarro salvatge, fumet de peix blanc, fonoll, mantega, sal i pebre	33,00€
Llenguado a les ametlles amb patata al vapor Llenguado, ametlles, farina de blat, mantega, sal i pebre	40,50€
Peix salvatge a la sal o al forn, peça sencera (preu kg)	108,00€

LES DOLCES DE SA MARINADA

Gemes amb coulis de gerds (3 peces) Rovell d'ou, sucre, vainilla en branca i glucosa	6,50€
Pastís de xocolata amb coulis de gerds Cobertura de cacau, farina de blat, ametlla, sucre, ous, nata, mantega, gerds i llimona	8,50€
Pastís Tatin servit amb crema de llet Pomes de l'Empordà, sucre, mantega, farina de blat i crema de llet	8,50€
Pastís Òpera (xocolata i crema de cafè) Cobertura de cacau, farina de blat, ametlla, cafè, ou, nata, sucre i mantega	9,50€
Cruixent de poma, crema anglesa i salsa de toffee Pomes de l'Empordà, panses, ametlles, orellanes, avellanes, mantega, farina, ous, sucre, nata i llet	10,50€