

## Entrants

Carxofes saltades amb pernil ibèric	18.50 €
Escarola amb all picat	8.50 €
Tomàquet amb ventresca de “bonito”	19.50 €
Amanida d’enciam, gambetes, pinya, pastanaga i caviar de truita amb una vinagreta de curry	19.50 €
Amanida d’escarola, favetes, bolets, poma i “foie” amb una vinagreta de tòfona	19.50 €
Pernil ibèric pur d’aglà 100%	12 € / 50g
Llonganissa de Vic Riera Ordeix Gran Luxe	7 €
“Lomito” ibèric d’aglà	9 €
“Foie” curat amb sal i pebre	12 €
Anxoves de Laredo preparades nostres	12 €
Boquerons curats en vinagre de cava	10 €

## Sopes, truites i arrossos

Sopa de ceba gratinada	12 €
Sopa de pescadors amb arròs	19.50 €
Truita de gambes de Palamós	33 €
Truita de ceba	12 €
Ou ferrat amb caviar Calvisius	40 € / 20g
Paella de marisc desossada (mín. 2 pers.)	38 € / ració
Rossejat de fideus fins (“fideuà”)	16 €

## **Carns**

“Chuletón” de vedella de Girona rostit	45 € / 1 Kg
Filet de vedella a la graella	24.50 €
Filet de vedella rostit a l'estil Boccatti	29.50 €
Filet de vedella amb crema de formatge blau	29.50 €
Filet de vedella amb crema de tòfones	38 €
Steak-Tartar	29.50 €

## **Peixos**

Llenguado de la costa	29 €
Rap a la planxa	21 €
Rap al forn o a la marinera	26 €
Turbot salvatge	35 €
Gall de St. Pere	66 € / 1 Kg

## Mariscs

Ostres gallegues	5 € u.
Cloïsses blanques de Carril	18 € / 100g
Canailles (cargols punta)	19.50 €
Gambes de Palamós	48 €
Escamarlans petits de la costa	38 €
Escamarlans tronc gallecs	14 € / 100g
Gambetes pelades a l'allet	18.50 €
Xipironets saltejats o a l'andalusa	31 €
Xipironets estofats amb ceba i arròs blanc	36 €
Espardenyes	46 €
Anques de granota a la provençal	25 €
Calamars a la romana	19.50 €
Calamars de la costa a la planxa o a l'andalusa	23 €
Sipiones a la planxa	24 €

I.V.A. Inclòs

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies  
Consulteu el nostre personal.