

## Entrants

Carxofes saltades amb pernil ibèric	22.5 €
Escarola amb all picat	11.5 €
Tomàquet amb ventresca de “bonito”	25.5 €
Amanida d’enciam, gambetes, pinya, pastanaga i caviar de truita amb una vinagreta de curry	25.5 €
Amanida d’escarola, favetes, bolets, poma i “foie” amb una vinagreta de tòfona	25.5 €
Pernil ibèric pur d’aglà 100%	22.5 €
Llonganissa de Vic Riera Ordeix Gran Luxe	9.5 €
“Lomito” ibèric d’aglà	13.5 €
“Foie” curat amb sal i pebre	15.5 €
Anxoves de Laredo preparades nostres	22.5 €
Boquerons curats en vinagre de cava	15.5 €

## Sopes, truites i arrossos

Sopa de ceba gratinada	15.5 €
Sopa de pescadors amb arròs	26.5 €
Truita de gambes de Palamós	35.5 €
Truita de ceba	15.5 €
Paella de marisc desossada (mín. 2 pers.)	44.5 €/ració
Rossejat de fideus fins (“fideuà”)	21.5 €

## Carns

“Chuletón” de vedella de Girona rostit	54.5 €/1 Kg
Filet de vedella a la graella	26.5 €
Filet de vedella rostit a l'estil Boccatti	34.5 €
Filet de vedella amb crema de formatge blau	34.5 €
Filet de vedella amb crema de tòfones	39.5 €
Steak-Tartar	34.5 €

## Peixos

Llenguado de la costa	39.5 €
Rap a la planxa	25.5 €
Rap al forn o a la marinera	30.5 €
Turbot salvatge	39.5 €
Gall de St. Pere	69.5 €/1 Kg

Servei de pa i aperitiu ... 4.95 €

## Mariscs

Ostres gallegues	6.5 € / u.
Cloïsses blanques de Carril	24.5€/100g

Canilles (cargols punta)	23.5 €
Gambes de Palamós	59.5 €
Escamarlans de la costa	45.5 €
Gambetes pelades a l'allet	21.5 €
Xipironets saltejats o a l'andalusa	33.5 €
Xipironets estofats amb ceba i arròs blanc	38.5 €
Espardenyes	59.5 €
Anques de granota a la provençal	27.5 €
Calamars a la romana	24.5 €
Calamars de la costa a la planxa o a l'andalusa	25.5 €
Sipiones a la planxa	27.5 €

I.V.A. Inclòs

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

- Les mitjes racions tenen un increment d'un 15%