

Entrants

Carxofes saltades amb pernil ibèric	24 €
Escarola amb all picat	11.5 €
Tomàquet amb ventresca de “bonito”	28 €
Amanida d’enciam, gambetes, pinya, pastanaga i caviar de truita amb una vinagreta de curry	28 €
Amanida d’escarola, favetes, bolets, poma i “foie” amb una vinagreta de tòfona	28 €
Pernil ibèric pur d’aglà 100%	25 €
Llonganissa de Vic Riera Ordeix Gran Luxe	12 €
“Lomito” ibèric d’aglà	18 €
“Foie” curat amb sal i pebre	17 €
Anxoves de Laredo preparades nostres	2.5€/u.
Boquerons curats en vinagre de cava	18 €

Sopes, truites i arrossos

Sopa de ceba gratinada	17 €
Sopa de pescadors amb arròs	29 €
Truita de gambes de Palamós	36 €
Truita de ceba	16 €
Paella de marisc desossada (mín. 2 pers.)	47 €/ració
Rossejat de fideus fins (“fideuà”)	24 €

Carns

“Chuletón” de vedella de Girona rostit	57 €/1 Kg
Filet de vedella a la graella	35 €
Filet de vedella rostit a l'estil Boccati	39 €
Filet de vedella amb crema de formatge blau	39 €
Filet de vedella amb crema de tòfones	44 €
Steak-Tartar	39 €

Peixos

Llenguado de la costa	43 €
Rap a la planxa	30 €
Rap al forn o a la marinera	35 €
Turbot salvatge	45 €
Gall de St. Pere	76 €/1 Kg

Servei de pa i aperitiu ... 4.95 €

Mariscs

Ostres gallegues	6.5 € / u.
Canailles (cargols punta)	25 €
Gambes de Palamós	66 €
Escamarlans de la costa	46 €
Gambetes pelades a l'allet	23 €
Xipironets saltejats	34 €
Xipironets a l'andalusa	36 €
Xipironets estofats amb ceba i arròs blanc	39 €
Espardenyes	66 €
Anques de granota a la provençal	28 €
Calamars a la romana	26 €
Calamars de la costa a la planxa	26 €
Calamars de la costa a l'andalusa	29 €

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%