

Entrantes

Alcachofas salteadas con jamón ibérico	21 €
Escarola con ajo picado	10 €
Tomate con ventresca de bonito	24 €
Ensalada de lechuga, gambitas, piña, zanahoria y caviar de trucha con una vinagreta de curry	24 €
Ensalada de escarola, habitas, setas, manzana y “foie” con una vinagreta de trufa	24 €
Jamón ibérico puro de bellota 100%	20 €
Salchichón de Vic Riera Ordeix Gran Luxe	9 €
Lomito ibérico de bellota	12 €
“Foie” curado en sal y pimienta con ensalada	14 €
Anchoas de Laredo preparadas nuestras	20 €
Boquerones curados en vinagre de cava	15 €

Sopas, tortillas y arroces

Sopa de cebolla gratinada	15 €
Sopa de pescadores con arroz	24 €
Tortilla de gambas de Palamós	35 €
Tortilla de cebolla	15 €
Paella de mariscos deshuesada (mín. 2 per)	44 € / ración
Fideua	20 €

Carnes

Chuletón de ternera de Girona asado	53 € / 1Kg
Solomillo de ternera a la parrilla	25 €
Solomillo de ternera asado al estilo Boccatti	33 €
Solomillo de ternera con queso azul	33 €
Solomillo de ternera con crema de trufas	39 €
Steak-Tartar	33 €

Pescados

Lenguado de la costa	36 €
Rape a la plancha	24 €
Rape al horno o a la marinera	29.50 €
Rodaballo salvaje	39.50 €
Pez de San Pedro	69.50 € / 1
Kg	

Servicio de pan y aperitivo ... 4.95 €

Mariscos

Ostras gallegas	6.5 € u.
Almejas blancas de Carril	21€/100g
Canailles (caracoles punta)	22 €
Gambas de Palamós	59.5 €
Cigalitas de la costa	45 €
Gambitas peladas al ajillo	20 €
Chipironcitos salteados o a la andaluza	32 €
Chipironcitos estofados con cebolla y arroz	37 €
“Espardenyes” (pepinos de mar)	59 €
Ancas de rana a la provenzal	26 €
Calamares a la romana	22 €
Calamares de la costa a la plancha o a la andaluza	24 €
Sipionas a la plancha	25 €

I.V.A. Incluido

- Aviso para la personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal

- Las medias raciones tienen un incremento de un 15%