

Entrantes

Alcachofas salteadas con jamón ibérico	18.50 €
Escarola con ajo picado	8.50 €
Tomate con ventresca de bonito	19.50 €
Ensalada de lechuga, gambitas, piña, zanahoria y caviar de trucha con una vinagreta de curry	19.50 €
Ensalada de escarola, habitas, setas, manzana y “foie” con una vinagreta de trufa	19.50 €
Jamón ibérico puro de bellota 100%	12 € / 50g
Salchichón de Vic Riera Ordeix Gran Luxe	7 €
Lomito ibérico de bellota	9 €
“Foie” curado en sal y pimienta con ensalada	12 €
Anchoas de Laredo preparadas nuestras	12 €
Boquerones curados en vinagre de cava	10 €

Sopas, tortillas y arroces

Sopa de cebolla gratinada	12 €
Sopa de pescadores con arroz	19.50 €
Tortilla de gambas de Palamós	33 €
Tortilla de cebolla	12 €
Huevo frito con caviar Calvisius	40 € / 20g
Paella de mariscos deshuesada (mín. 2 per)	38 € / ración
Fideua	16 €

Carnes

Chuletón de ternera de Girona asado	45 € / 1Kg
Solomillo de ternera a la parrilla	24.50 €
Solomillo de ternera asado al estilo Boccatti	29.50 €
Solomillo de ternera con queso azul	29.50 €
Solomillo de ternera con crema de trufas	38 €
Steak-Tartar	29.50 €

Pescados

Lenguado de la costa	29 €
Rape a la plancha	21 €
Rape al horno o a la marinera	26 €
Rodaballo salvaje	35 €
Pez de San Pedro	66 € / 1 Kg

Mariscos

Ostras gallegas	5 € u.
Almejas blancas de Carril	18€/100g
Canailles (caracoles punta)	19.50 €
Gambas de Palamós	48 €
Cigalitas pequeñas de la costa	38 €
Cigalas tronco gallegas	14€/100g
Gambitas peladas al ajillo	18.50 €
Chipironcitos salteados o a la andaluza	31 €
Chipironcitos estofados con cebolla y arroz	36 €
“Espardenyes” (pepinos de mar)	46 €
Ancas de rana a la provenzal	25 €
Calamares a la romana	19.50 €
Calamares de la costa a la plancha o a la andaluza	23 €
Sipionas a la plancha	24 €

I.V.A. Incluido

Aviso para la personas con alergias o intolerancias
Consulten con nuestro personal