



# MARINERO



## PICA - PICA

**Musclos a la planxa amb pebre i oli d'oliva verge**

Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de oliva

**Calamars saltats amb alls tendres i espàrrecs verds**

Calamares salteados con ajos tiernos y espárragos verdes

**Navalles a la planxa amb poma verda i pernil Ibèric**

Navajas a la plancha con manzana verde y jamón ibérico

**Gambeta saltada amb pebre i sal**

Camarón salteado con pimienta y sal

## PRINCIPAL PRINCIPAL

A ESCOLLIR

A ESCOGER

**Suquet de peix de costa amb gambes vermelles de Palamós**

Suquet de pescado de costa con gambas rojas de Palamós

**Arròs de senyoret amb gamba, sèpia i musclos**

Arroz del señorito con gamba, sépia y mejillones

**Arrossejat de fideus amb calamar, escamarlans i cloïsses**

Fideuá con calamar, cigalas y almejas

## POSTRE

A ESCOLLIR

## POSTRE

A ESCOGER

**Crema de fruita de la passió amb mousse mató i crocant d'ametlla**

Crema de fruta de la pasión con mousse de requesón y crocante de almendra

**Ganatxe de xocolata blanca, sorbet de mango i dentelle de cacao**

Ganache de chocolate blanco, sorbete de mango y dentelle de cacao

**Amanida de fruita del temps amb menta i sorbet de mandarina**

Ensalada de fruta de temporada con menta y sorbete de mandarina

Aigua mineral, vi D.O. Empordà i pa  
Agua mineral, vino D.O. Empordá y pan

**38,50€**

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO



# MARINE FRUITS DE MER



## PICA - PICA

**Grilled mussels with pepper and virgin olive oil**

*Moules grillées avec poivre et à l'huile d'olive vierge*

**Sautéed squid with garlic and green asparagus**

*Calamars sautés à l'ail tendre et d'asperges vertes*

**Grilled razor clams with green apple and Iberian ham**

*Couteaux grillés avec pomme verte et jambon ibérique*

**Sautéed prawn with salt and pepper**

*Crevettes sautées au poivre et au sel*

## MAIN COURSE

TO CHOOSE

## PRINCIPAL

À CHOISIR

**Coastal fish suquet with Palamós red prawns**

*Suquet de poisson avec des crevettes rouges de Palamós*

**Senyoret's rice with shrimps, cuttlefish and mussels**

*Riz du senyoret aux crevettes, seiches et moules*

**Noodle paella with squid, langoustines and clams**

*Riz du nouilles avec calamars, langoustines et palourdes*

## DESSERT

TO CHOOSE

## LE DESSERT

À CHOISIR

**Passion fruit cream with ricotta mousse and almond crocanti**

*Crème de fruits de la passion avec une mousse de ricotta et amande crocant*

**White chocolate ganache, mango sorbet and cocoa crêpe dentelle**

*Ganache au chocolat blanc, sorbet à la mangue et dentelle au cacao*

**Seasonal fruit salad with mint and mandarin sorbet**

*Salade de fruits du temps avec menthe et sorbet de mandarine*

**Bread, mineral water and wine D.O. Empordà**  
*Pain, eau minérale et vin D.O. Empordà*

**38,50€**

VAT INCLUDED | TVA INCLUS

SHARE WITH US YOUR EXPERIENCE | PARTAGEZ AVEC NOUS VOTRE EXPERIENCE

@restaurantelcantir #restaurantelcantir