

per compartir — para compartir

Espatlla ibèrica amb pa de coca, tomàquet i oli d'oliva verge 21.50€
Paletilla ibérica con pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen

Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge i pebre 18.50€
Anchoas del Cantabrico con aceite de oliva virgen y pimienta

Escamarlans de costa al forn amb oli d'all i cítrics 17.00€
Cigalas de costa al horno con aceite de ajo y cítricos

Les nostres croquetes de Gambes de Palamós 18.00€
Nuestras croquetas de Gambas de Palamós

els entrants — los entrantes

Amanida d'escarola, bacallà esqueixat, mongetes de pau, romesco i oli d'olives d'Aragó 15.50€
Ensalada de escarola, bacalao desmigado, alubias de Santa Pau, salsa romesco y aceite de oliva de Aragón

Steak tartar de vaca rossa 21.00€
Steak tartar de vaca rubia

Crema freda d'escamarlans amb el seu tàrtar i oli de cítrics 15.50€
Crema fría de cigalas con su tartar y aceite de cítricos

Calamars de potera saltejats amb carxofes, botifarra Duroc i alls tendres 17.00€
Calamares de potera salteados con alcachofas, butifarra duroc y ajos tiernos

Raviolis d'ànec amb salsa de bolets i reducció de ratafia 16.50€
Raviolis de pato con salsa de setas y reducción de ratafía

Garoinés gratinades - ½ dotzena 18.00€
Erizos de mar gratinados - ½ docena

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

arrossos del Càntier — arroces del Càntier

Arròs sec de verdures i ceps de temporada

Arroz seco de verduras y boletus de temporada

21.50€

Arròs del senyoret (sépia, gambes i musclos)

Arroz del señorito (sepia, gambas y mejillones)

26.00€

Arròs sec d'espardeñes i gamba vermella de Palamós (mín. 2 persones)

Arroz seco de espardeñas y gamba roja de Palamós (mín. 2 personas)

31.50€

Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 persones)

Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas)

31.50€

de terra i mar — de tierra y mar

Suprema de lluç a l'all cremat sobre llit de patata, ceba i tomàquet amb saltat d'espàrrecs

Suprema de merluza al ajo tostado sobre lecho de patata, cebolla y tomate con espárragos salteados

21.50€

Turbot al papillote amb juliana de verdures i vinagreta de tomàquet i farigola

Rodaballo al papillote con juliana de verduras y vinagreta de tomate y tomillo

23.50€



Rodó de xai lletó farcit de trompetes de la mort, ceba caramel·litzada, cuscús de verdures i el seu suc

Cordero lechal relleno de trompetas de la muerte, cebolla caramelizada, cuscús de verduras y su jugo

23.50€

Filet de vaca rossa amb emulsió de mostassa i suc de carn, milfulles de patata i cansalada fumada

Solomillo de vaca rossa con emulsión de mostaza y su jugo, milhojas de patata y panceta ahumada

26.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

mar i brasa — mar y brasa

Dorada

Dorada

18.00€

Turbot

Rodaballo

22.00€

Llenguado

Llenguado

26.00€

Amb llit de patata, ceba i tomata o verdures de temporada saltejades

Con patata, cebolla y tomate al horno o verduras de temporada salteadas

terra i brasa — tierra y brasa



Costelles de xai lletó d'Agullana

Costillas de cordero lechal de Agullana

18.00€

Ploma de porc Duroc

Pluma de cerdo Duroc

16.00€

Filet de vaca rossa

Solomillo de vaca rubia

24.00€

Entrecot de vaca rossa

Entrecot de vaca rubia

18.00€

Txuletón de vaca rossa (1kg)

Chuletón de vaca rubia (1kg)

48.00€

Amb llit de patata, ceba i tomata o verdures de temporada saltejades

Con patata, cebolla y tomate al horno o verduras de temporada salteadas

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

un toc dolç — un toque dulce

Amanida de fruita del temporada amb almívar de menta i sorbet de mandarina

Ensalada de fruita de temporada con almívar de menta y sorbete de mandarina

8.00€

Crema catalana amb galeta de canyella, daus de taronja i gelat

Crema catalana con galleta de canela, dados de naranja y helado

8.50€

El nostre pastís de formatge casolà amb sorbet i coulis de gerds

Nuestro pastel de queso casero con sorbete y coulis de frambuesa

8.50€

Textures de cítrics

Texturas de cítricos

7.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO


EL CÀNTIR
restaurant

dishes to share — à partager

Iberian cured ham shoulder with traditional coca bread, tomato and extra virgin olive oil

Épaule de jambon ibérique avec pain coca traditionnel, tomate et huile d'olive extra vierge

21.50€

Cantabrian anchovies with extra virgin olive oil and black pepper

Anchois de la mer Cantabrique à l'huile d'olive extra vierge et poivre

18.50€

Oven-roasted local langoustines with garlic oil and citrus notes

Langoustines de la côte rôties au four, huile à l'ail et notes d'agrumes

17.00€

Our Palamós prawn croquettes

Nos croquettes de crevettes de Palamós

18.00€

starters — entrées

Escarole salad with shredded salt cod, Santa Pau beans, romesco sauce and Aragon olive oil

Salade de scarole avec morue effilochée, haricots de Santa Pau, sauce romesco et huile d'olive d'Aragon

15.50€

Beef steak tartare (Rubia Gallega beef)

Steak tartare de bœuf (bœuf Rubia Gallega)

21.00€

Chilled Norway lobster cream with its tartare and citrus oil

Crème froide de langoustines avec son tartare et huile d'agrumes

15.50€

Sautéed squid with artichokes, Duroc pork sausage and young garlic

Calamars sautés aux artichauts, saucisse de porc Duroc et jeunes pousses d'ail

17.00€

Duck ravioli with mushroom sauce and ratafia reduction

Raviolis de canard, sauce aux champignons et réduction de ratafia

16.50€

Gratinated sea urchins - ½ dozen

Oursins gratinés - ½ douzaine

18.00€

VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

rice specialities — spécialités de riz

Dry rice with seasonal vegetables and wild mushrooms

Riz sec aux légumes de saison et cèpes

21.50€

"Señorito" rice (squid, prawns and mussels)

Riz "Señorito" (seiche, crevettes et moules)

26.00€

Dry rice with sea cucumbers and Palamós red prawns (min. 2 persons)

Riz sec aux concombres de mer et crevettes rouges de Palamós (min. 2 personnes)

31.50€

Creamy lobster rice from l'Empordà (min. 2 persons)

Riz crémeux au homard de l'Empordà (min. 2 personnes)

31.50€

land & sea — terre & mer

Hake supreme with roasted garlic on a bed of potato, onion and tomato with sautéed asparagus

Suprême de merlu au ail rôti sur lit de pommes de terre, oignons et tomates avec asperges sautées

21.50€

Turbot cooked en papillote with julienne vegetables and tomato-thyme vinaigrette

Turbot en papillote avec julienne de légumes et vinaigrette tomate-thym

23.50€



Lamb saddle stuffed with black trumpet mushrooms, caramelised onion, vegetable couscous and its own jus

Selle d'agneau farcie aux trompettes de la mort, oignon caramélisé, couscous de légumes et son jus

23.50€

Rubia Gallega beef sirloin with mustard emulsion and its jus, potato mille-feuille and smoked pancetta

Filet de bœuf Rubia Gallega avec émulsion de moutarde et son jus, mille-feuille de pommes de terre et pancetta fumée

26.50€

VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

sea & grill — mer & grillades

Sea bream

Dorade

18.00€

Turbot

Turbot

22.00€

Sole

Sole

26.00€

Served with baked potato, onion and tomato or seasonal sautéed vegetables

Accompagné de pommes de terre, oignons et tomates au four ou de légumes de saison sautés

land & grill — terre & Grillades



Agullana milk-fed lamb chops

Côtelettes d'agneau de lait d'Agullana

18.00€

Duroc pork pluma

Pluma de porc Duroc

16.00€

Rubia Gallega beef tenderloin

Filet de bœuf Rubia Gallega

24.00€

Rubia Gallega entrecôte

Entrecôte de bœuf Rubia Gallega

18.00€

Rubia Gallega T-bone steak (1 kg)

Côte de bœuf Rubia Gallega (1 kg)

48.00€

Served with baked potato, onion and tomato or seasonal sautéed vegetables

Accompagné de pommes de terre, oignons et tomates au four ou de légumes de saison sautés

VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

Sweet delights — Douceurs

Seasonal fruit salad with mint syrup and mandarin sorbet

Salade de fruits de saison avec sirop de menthe et sorbet à la mandarine

8.00€

Catalan cream with cinnamon biscuit, orange cubes and ice cream

Crème catalane avec biscuit à la cannelle, dés d'orange et glace

8.50€

Our homemade cheesecake with sorbet and raspberry coulis

Notre cheesecake maison avec sorbet et coulis de framboise

8.50€

Citrus textures

Textures d'agrumes

7.50€

VAT INCLUDED - TVA INCLUSE


EL CÀNTIR
restaurant