

per compartir — para compartir

Musclos a la planxa amb pebre i oli d'oliva verge
Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de oliva virgen

Anxoves de Cadaquès amb coca i tomata
Anchoas de Cadaquès con coca y tomate

Navalles a la planxa amb vinagreta de tomata concassé i olivada
Navajas a la plancha con vinagreta de tomate concassé y olivada

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

els entrants (a escollir) — los entrantes (a escoger)

Suquet de peix amb patates i gambes de Palamós
Suquet de pescado con patatas y gambas de Palamós

Arròs del senyoret amb cua de llagostí, sípia i musclos
Arroz del senyrito con cola de langostino, sepia y mejillones

Rossejat de fideus amb calamar de potera, ceps i gambes de Palamós
Fideuá con calamar de potera, boletus y gambas de Palamós

Arròs caldós de llamàntol (min 2 persones) supl. + 7€/persona
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas) supl. + 7€/ persona

postres — postres

Amanida de fruita del temps amb almivar de menta i sorbet de llima
Ensalada de fruta de temporada con almibar de menta y sorbete de lima

Pastís de formatge casolà amb estofat de fruits vermells
Pastel casero de queso con estofado de frutos rojos

Sopa de maduixa amb gelat de iogurt i poma àcida
Sopa de fresa con helado de yogurt y manzana ácida

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

43.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES
ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

dishes to share — à partager

Grilled mussels with black pepper and extra virgin olive oil
Moules grillées au poivre noir et à l'huile d'olive vierge extra

Cadaqués anchovies with coca bread and tomato
Anchois de Cadaqués avec pain coca et tomate

Grilled razor clams with tomato concassé vinaigrette and olive tapenade
Couteaux grillés avec vinaigrette de tomate concassée et tapenade d'olives

Oven-roasted local langoustines with garlic oil and citrus notes
Langoustines de la côte rôties au four, à l'huile d'ail et aux notes d'agrumes

main courses (to choose) — plats principaux (au choix)

Traditional fish suquet with potatoes and Palamós prawns
Suquet de poisson traditionnel avec pommes de terre et crevettes de Palamós

"Señorito" rice (peeled seafood rice) with king prawn tails, cuttlefish and mussels
Riz « señorito » (riz aux fruits de mer décortiqués) avec queues de langoustines, seiche et moules

Fideuà with quid, porcini mushrooms and Palamós prawns
Fideuà avec calamar, cèpes et crevettes de Palamós

Lobster rice broth (minimum 2 people) supplement + €7 per person
Riz au homard en bouillon (minimum 2 personnes) supplément + 7€ par personne

desserts — desserts

Seasonal fruit salad with mint syrup and lime sorbet
Salade de fruits de saison avec sirop de menthe et sorbet au citron vert

Homemade cheesecake with stewed red berries
Cheesecake maison avec compotée de fruits rouges

Strawberry soup with yogurt ice cream and green apple
Soupe de fraises avec glace au yaourt et pomme verte

Mineral water, D.O. Empordà wine and bread
Eau minérale, vin A.O. Empordà et pain

43.50€

VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES