

Per picar · Para picar

Terrina de foie (fet a casa) amb compota de poma, figa confitada al Calvados i pols de kikos
Tarrina de foie (hecho en casa) con compota de manzana, higo macerado al Calvados y polvo de kikos..... 22,50

Pernil ibèric de gla 100 gr.
Jamón ibérico de bellota 100 gr. 24,50

Calamars a la romana o a l'andalusa
Calamares a la romana
o a la andaluza..... 19,00

Croquetes de "rabo de toro" (Un.)
Croquetas de rabo de toro (Un.) 2,25

Croquetes de pollastre i pernil ibèric (Un.)
Croquetas de pollo y jamón ibérico (Un.) 2,00

Bunyols de bacallà (Un.)
Buñuelos de bacalao (Un.) 2,50

Pop a la gallega
Pulpo a la gallega 23,50

Anxoves de L'Escala artesanes
Anchoas de L'Escala artesanas (6 FIL) 16,50

Musclos marinera o vapor
Mejillones marinera o vapor 12,50

Xipirons amb ous estrellats, cruixent de pernil ibèric i parmesà
Chipirones con huevos estrellados, crujiente de jamón ibérico y parmesano 18,50

Entrants · Entrantes

Carpaccio de bacallà amb pinyons i vinagreta de pebrots del piquillo.

Carpaccio de bacalao con piñones y vinagreta de pimientos del piquillo17,90

Tomàquet de temporada amb ventresca de bonítol i ceba tendra

Tomate de temporada con ventresca de bonito y cebolla tierna 14,80

Amanida tèbia de formatge de cabra “nevat”, fruits secs, codony i vinagreta de mel

Ensalada tibia de queso de cabra “nevat”, frutos secos, membrillo y vinagreta de miel 13,90

Parrillada de verdures de temporada amb Romesco

Parrillada de verduras de temporada con Romesco 14,00

Sopa de peix i marisc

Sopa de pescado y marisco 16,60

Amanida de foie i pernil d'ànec amb pinyons torrats i vinagreta de Mòdena i alfàbrega

Ensalada de foie y jamón de pato con piñones tostados, vinagreta de Módena y albahaca... 14,50

Pop a la brasa amb parmentier de patata i oli de pebre vermell

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de pimentón..... 23,50

Tartar de tonyina vermella amb alvocat i tomàquet

Tartar de atún rojo con aguacate y tomate... 22,00

Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, bacon, parmesà, maionesa d'anxoves i pa fregit

Ensalada César con pollo crujiente, bacon, parmesano, mayonesa de anchoas y pan frito 12,80

Amanida de llagostins amb brots tendres, mousse d'alvocat i vinagreta de tomàquet i alfàbrega

Ensalada de langostinos con brotes tiernos, mousse de aguacate y vinagreta de tomate y albahaca 17,50

Mariscs · Mariscos

Cloïsses gallegues al gust (planxa, marinera o saltejades)	
Almejas gallegas al gusto (planxa, marinera o salteadas)	27,50
Navalles gallegues a la planxa (6 un)	
Navajas gallegas a la planxa (6 und) ...	19,50
Ostres gallegues vives (un)	
Ostras gallegas vivas (und)	4,50
Gambes de Blanes a la planxa (250 g)	
Gambas de Blanes a la planxa (250 g) ...	38,50
Llamàntol a la planxa (peça 1/2 kg)	
Bogavante a la planxa (pieza 1/2 kg)	40,00
“Zamburiñas” gallegues a la planxa (6 un)	
Zamburiñas gallegas a la planxa (6 un)	19,00
Escamarlans de Blanes oberts a la planxa	
Cigalas de Blanes abiertas a la planxa ...	35,00
Espardenyes fregides o planxa (150 gr)	
Espardeñas fritas o planxa (150 gr)	38,00

Arrossos i pastes

Arroces y pastas

Mínim 2 persones · Mínimo 2 personas
Preu per persona · Precio por persona

Arròs caldós amb llamàntol
Arroz caldoso de bogavante 28,00

Arròs negre amb sèpia, gambes,
escamarlans i cloïsses
Arroz negro con sepia, gambas,
cigalas y almejas 21,50

Paella de mar i muntanya
Paella de mar y montaña 20,00

Paella marinera
Paella marinera 21,50

Fideuà amb sèpia, cloïsses,
gambes i escamarlans
Fideuá con sepia, almejas,
gambas y cigalas 21,50

Paella del Senyoret (tot pelat)
Paella del Señorito (todo pelado) 23,80

Peix · Pescado

Parrillada de peix i marisc a la planxa
Parrillada de pescado y marisco a la plancha
Preu per persona · Precio por persona 60,00

Mariscada a la planxa amb 1/2 llamàntol
Mariscada a la plancha con 1/2 bogavante
Preu per persona · Precio por persona 70,00

Lluç de palangre (Planxa, forn o Donosti)
Merluza de pincho
(Planxa, horno o Donosti) 22,00

Llenguado a la planxa o Meunière
Lenguado a la plancha o Meunière 29,50

Tataki de tonyina vermella o de salmó
amb mousse d'alvocat i salsa Teriyaki
Tataki de atún rojo o de salmón con mousse
de aguacate y salsa Teriyaki 22,00

Rap del Cantàbric a la planxa
amb saltejat de verdures
Rape del Cantábrico a la plancha
con salteado de verduras 27,50

Bacallà gratinat amb musselina d'alls
sobre llit d'espínacs
Bacalao gratinado con muselina de ajos
sobre cama de espinacas 24,50

Salmó noruec a la planxa amb verduretes
Salmón noruego a la plancha
con verduritas..... 21,00

Dorada o llobarro planxa, forn, Donosti
o a la sal (peça sencera 1,200 kg. aprox)
Dorada o lubina plancha, horno, Donosti
o a la sal (pieza entera 1,200 kg. aprox) 55,00
La peça / La pieza

Turbot a la brasa, forn o Donosti
(peça sencera 1,200 kg. aprox)
Rodaballo a la brasa, horno o Donosti
(pieza entera 1,200 kg. aprox)..... 65,00
La peça / La pieza

Suquet de rap amb patata trencada,
cloïsses i musclos
Suquet de rape con patata rota,
almejas y mejillones 32,00

Tots els plats porten guarnició · Todos los platos llevan guarnición

10% I.V.A. inclòs · 10% I.V.A. incluido
Pa i aperitiu · Pan y aperitivo 2,00 €

Carn · Carne

“Rabo de Toro” estofat a l’estil cordobès
Rabo de toro estofado al estilo cordobés..... 22,00

Costelles de xai a la brasa (3 pals)
Costillas de cordero a la brasa (3 pals) 22,50

Secret ibèric de gla amb patata panadera
i pebrot del Padrón
Secreto ibérico de bellota con patata panadera y
pimiento de Padrón 21,80

D.O. Vaca Gallega Raça Frisona madurada 30 dies

Filet (brasa, pebre, roquefort)
Solomillo (brasa, pebre, roquefort) 26,50

Entrecot 500 gr.
(brasa, pebre, roquefort)
Entrecot 500 gr.
(brasa, pebre, roquefort) 25,00

Steak Tartar de filet (picat amb ganivet)
amb torradetes i patates palla
Steak Tartar de solomillo (picado a cuchillo)
con tostaditas y patatas paja 22,50

Tots els plats porten guarnició · Todos los platos llevan guarnición

10% I.V.A. inclòs · 10% I.V.A. incluido
Pa i aperitiu · Pan y aperitivo 2,00 €

Menú Mariscada

160 €

preu per a 2 persones · precio para 2 personas

Inclou · Incluye:

Aperitiu de la casa + Martini o Canya o copa de Cava

Llamàntol, gambes, escamarlans, rap,
navalles, "zamburiñas", cloïsses, llagostins,
ostres, musclos i escopinyes

Aperitivo de la casa + Martini o caña o copa de Cava

Bogavante, gambas, cigalas, rape, navajas,
zamburiñas, almejas, langostinos, ostras,
mejillones y berberechos

Postres a escollir de la carta

Postre a escoger de la carta

Cafè i xupito · Café y chupito

Beguda no inclosa · Bebida no incluida
(Mínim 2 persones · Mínimo 2 personas)

Menú Parrillada

de peix i marisc

de pescado y marisco

140 €

preu per a 2 persones · precio para 2 personas

Inclou · Incluye:

Aperitiu de la casa + Martini o Canya o copa de Cava

Rap, lluç, calamars, gambes, escamarlans,
llagostins, cloïsses, musclos.

Aperitivo de la casa + Martini o caña o copa de Cava

Rape, merluza, calamares, gambas, cigalas,
langostinos, almejas, mejillones.

Postres a escollir de la carta

Postre a escoger de la carta

Cafè i xupito · Café y chupito

Beguda no inclosa · Bebida no incluida
(Mínim 2 persones · Mínimo 2 personas)

(I.V.A. INCLÒS · I.V.A. INCLUIDO)