

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. 25,50

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

Croquetes de pollastre i pernil ibèric (Un.)
Croquetas de pollo y jamón ibérico (Un.) 2,25

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

Pop a la gallega
Pulpo a la gallega 24,50

Anxoves de L'Escala artesanes
Anchoas de L'Escala artesanas (6 FIL) 17,50

Musclos marinera o vapor
Mejillones marinera o vapor 13,50

Xipirons amb ous estrellats, cruixent de pernil ibèric i parmesà
Chipirones con huevos estrellados, crujiente de jamón ibérico y parmesano 19,50

Carpaccio de gamba vermella de Blanes amb perles de balsàmic i oli de gamba
Carpaccio de gamba roja de Blanes con perlas de balsámico y aceite de gamba 22,50

Entrants · Entrantes

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 15,50

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... 16,70

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 24,50

Tartar de tonyina vermella amb alvocat
i tomàquet
Tartar de atún rojo con aguacate y tomate... 24,00

Cargols a la llauna
Caracoles a la llauna 16,50

Amanida de llagostins amb brots tendres,
alvocat i vinagreta de tomàquet
i alfàbrega
Ensalada de langostinos con brotes tiernos,
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) ...	21,50
Ostres gallegues vives (un)	
Ostras gallegas vivas (und)	4,85
Gambes de Blanes a la planxa (250 g)	
Gambas de Blanes a la planxa (250 g) ...	42,00
Llamàntol a la planxa (peça 1/2 kg)	
Bogavante a la planxa (pieza 1/2 kg)	45,00
“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 ...	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 29,50

Arròs negre amb sèpia,
escamarlans i musclos
Arroz negro con sepia,
cigalas y mejillones..... 23,50

Paella de mar i muntanya
Paella de mar y montaña 21,80

Paella marinera
Paella marinera 23,50

Fideuà amb sèpia,
escamarlans i musclos
Fideuá con sepia,
cigalas y mejillones..... 23,50

Paella del Senyoret (tot pelat)
Paella del Señorito (todo pelado) 25,50

Peix · Pescado

Lluç de pinxo (Planxa, forn o Donosti)	
Merluza de pincho (Planxa, horno o Donosti)	22,00
Llenguado a la planxa o Meunière	
Lenguado a la planxa o Meunière	29,50
Tataki de tonyina vermella o de salmó amb mousse d'alcovocat i salsa Teriyaki	
Tataki de atún rojo o de salmón con mousse de aguacate y salsa Teriyaki	25,00
Rap del Cantàbric a la planxa amb saltejat de verdures	
Rape del Cantàbrico a la planxa con salteado de verduras	28,50
Bacallà gratinat amb musselina d'all sobre lilit d'espínacs	
Bacalao gratinado con muselina de ajos sobre cama de espinacas	25,50
Salmó noruec a la planxa amb verduretes	
Salmón noruego a la planxa con verduritas.....	21,00
Dorada o llobarro planxa, forn, Donosti o a la sal (peça sencera)	
Dorada o lubina planxa, horno, Donosti o a la sal (pieza entera)	58,00/ kg
Turbot a la brasa, forn o Donosti (peça sencera)	
Rodaballo a la brasa, horno o Donosti (pieza entera).....	68,00 / kg
Suquet de rap amb patata trencada, cloïsses i musclos	
Suquet de rape con patata rota, almejas y mejillones	35,00
Calamar de potera a la planxa amb saltejat de verduretes	
Calamar de potera a la planxa con salteado de verduritas	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 2,50 €

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
Costillas de cordero a la brasa 24,50

Secret ibèric de gla amb patata panadera
i pebrot del Padrón
Secreto ibérico de bellota con patata panadera y
pimiento de Padrón 23,70

D.O. Vaca Gallega Raça Frisona madurada 30 dies

Filet (brasa, pebre, roquefort)
Solomillo (brasa, pebre, roquefort) 28,70

Entrecot
(brasa, pebre, roquefort)
Entrecot
(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 24,50

Tots els plats porten guarنيó · Todos los platos llevan guarnición

10% I.V.A. inclòs · 10% I.V.A. incluido
Pa i aperitiu · Pan y aperitivo 2,50 €