

	Tapas	1/2 Tapas
Steamed Mussels (<i>Mejillones de roca al vapor</i>)	10,50 €	7,50 €
Mussels fisherman style (<i>Mejillones de roca a la marinera</i>)	12,50 €	7,50 €
Anchovies with “coca” (savoury pastry)	14,00 €	8,50 €
Assortment of small fried fish (<i>Pescado frito</i>)	13,00 €	7,00 €
Squids andaluz style (<i>Calamares andaluza</i>)	13,50 €	7,00 €
Batter fried squid (<i>Calamares romana</i>)	14,50 €	9,00 €
Octopus galicien-style (<i>Pulpo a la gallega</i>)	16,00 €	8,50 €
(Grilled clams)or (Sauteed clams)(<i>Almejas a la plancha</i>) o (<i>salteadas</i>)		22,00 €
(Grilled cockles)or(Steamed cokles)(<i>Berberechos plancha</i>)o (<i>vapor</i>)		16,00 €
“Tallarines” (<i>Tallarinas</i>)		13,00 €
Sauteed Small cuttlefish (<i>Sepionetas salteadas</i>)		25,00 €
Sauteed langoustines (<i>Cigalas salteadas</i>)		18,00 €
Sauteed Small prawns (<i>Gambita salteada</i>)		21,00 €
Grilled Palamós prawns (<i>Gamba de Palamós mediana</i>)		P.S.M.

Starters

Onion, tomato, olives and <i>ventresca</i> tuna salad (<i>Ensalada con cebolla “al cop de puny,” tomate, aceitunas y ventresca de atún</i>)	11,50 €
“L’Arcada” salad (<i>Ensalada l’Arcada</i>)	13,50 €
Goat cheese salad (<i>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos</i>)	14,00 €
Grilled Vegetables (<i>Verduras a la brasa</i>)	15,00 €
Jabugo ham (<i>Jamón de Jabugo con coca de panadero</i>)	19,00 €
Micuit foie gras with apple compote (<i>Micuit de foie con compota de manzana</i>)	18,00 €
Tagliatelle with clams (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	16,00 €
“Coca” bread with tomato (<i>Pan de coca artesanal con tomate</i>)	2,50 €

Fresh Fish from the fish market

Small monkfish (<i>Rapito</i>)	22,75 €
Turbot (<i>Turbot</i>)	21,50 €
Sole (<i>Lenguado</i>)	26,00 €
Rom (<i>Rom</i>)	36,75 €
Gallo de San Pedro (<i>Gallo de San Pedro</i>)	34,50 €
Sea bass (<i>Lubina</i>)	34,00 €
Squid (<i>Calamar a la plancha</i>)	22,50 €
“Cim y Tomba” Hake with potatoes (<i>Cim y Tomba de lluç</i>)	17,00 €

Rices and Fish stew

Paella fisherman style (<i>Paella marinera</i>)	19,00 €
Black rice (cooked in squid ink) (<i>Arroz negro con sepia y gamba</i>)	19,50 €
Rice with broth fisherman style (<i>Arroz caldoso de pescadores</i>)	22,00 €
Lobster rice (<i>Arroz de bogavante</i>)	34,00 €
Suquet fisherman style (fish casserole) (<i>Suquet de pescador</i>)	23,50 €

Our Meat

Grilled Girona Veal entrecôte with garnish of the day (<i>Entrecot vedella</i>)	18,50 €
Grilled sirloin of veal with garnish of the day (<i>Filete de vedella</i>)	25,00 €
Grilled kid shoulder with garnish (<i>Espalda de cabrito a la brasa</i>)	28,00 €
Steak Tartare (<i>Steak Tartar</i>)	26,50 €
Chuletón “Txogitxu” (1 kg) (minimum 2 people)	Price person 27,00 €

For children

Macaroni Bolognese (<i>Macarrones a la boloñesa</i>)	9,00 €
Chicken escalope with potatoes (<i>Pollo con guarnición</i>)	10,00 €
Grilled lamb chops with potatoes (<i>Bistec con guarnición</i>)	15,00 €