

## À grignoter

## Tapas

## 1/2 Tapas

Moules de roche à la vapeur ( <i>Mejillones vapor</i> )	10,50 €	7,50 €
Moules de roche à la marinière ( <i>Mejillones marinera</i> )	12,50 €	7,50 €
Anchois avec du pain artisanale ( <i>Anchoas con coca</i> )	14,00 €	8,50 €
Poissons frits, “raballa” ( <i>Pescado frito</i> )	13,00 €	7,00 €
Calamars à l'andalouse ( <i>Calamares andaluza</i> )	13,50 €	7,00 €
Calamars à la romaine ( <i>Calamares romana</i> )	14,50 €	9,00 €
Poulpe à la gallega ( <i>Pulpo a la gallega</i> )	16,00 €	8,50 €
Tallarines ( <i>Tallarinas</i> )	13,00 €	
Palourdes (à la plancha) o (sautées) ( <i>Almejas plancha o salteadas</i> )		22,00 €
Berberetxos (à la plancha) o (à la vapeur) ( <i>Berberechos plancha o vapor</i> )		16,00 €
Petites seiches sautées ( <i>Sepionetas salteadas</i> )	25,00 €	
Langoustines sautées ( <i>Cigalas salteadas</i> )	18,00 €	
Petites gambas sautées ( <i>Gambita salteada</i> )	21,00 €	
Gambas de Palamós a la plancha (moyenne) P.S.M. ( <i>Gamba de Palamós a la plancha</i> )		

## Entrées

Salade d'oignons façon “coup de point”, tomate et ventrèche de ton <i>Ensalada con cebolla “al cop de puny,” tomate y ventresca de atún</i>	11,50 €
Salade “l'Arcada” ( <i>Ensalada l'Arcada</i> )	13,50 €
Salade de fromage de chèvre ( <i>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos</i> )	14,00 €
Légumes grillés ( <i>Verduras a la brasa</i> )	15,00 €
Jambon Jabugo avec du pain artisanale ( <i>Jamón de Jabugo con coca de panadero</i> )	19,00 €
Foiegras mi-cuit avec compote de pomme ( <i>Micuit de foie con compota de manzana</i> )	18,00 €
Tagliatelle aux palourdes ( <i>Tagliatelle con almejas</i> )	16,00 €
<b>Pain artisanale avec tomate</b> ( <i>Pan de coca artesanal con tomate</i> )	2,50 €

## Poisson

Petite lotte ( <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 €
Loup de mer ( <i>Lubina</i> )	34,00 €
Calmar ( <i>Calamar plancha</i> )	22,50 €
“Cim y Tomba” de Merlu aux pommes de terre ( <i>Cim y Tomba de lluç</i> )	17,00 €

## Le Riz et Suquet

Paella marinière ( <i>Paella marinera</i> )	19,00 €
Riz noir avec de la seiche et gambas ( <i>Arroz negro con sepia y gambas</i> )	19,50 €
Riz du pêcheur ( <i>Arroz caldoso de pescadores</i> )	22,00 €
Riz d’homard ( “bogavante” ) ( <i>Arroz de bogavante</i> )	34,00 €
Cassolette de poisson ( <i>Suquet de pescador</i> )	23,50 €

## Nos viandes

Entrecôte de boeuf de Girona à la plancha avec garniture du jour	18,50 €
Filet de boeuf de Girona à la plancha avec garniture du jour	25,50 €
Épaule de chevreau grillé avec garniture du jour	28,00 €
Steak Tartar	26,50 €
Chuletón “ Txogitxu” (1 kg) ( minimum 2 personnes ) Prix personne	27,00 €

## Pour les enfants

Macaroni bolognese ( <i>Macarrones a la boloñesa</i> )	9,00 €
Escalope de poulet avec garniture ( <i>Pollo con guarnición</i> )	10,00 €
Côtelettes d’agneau aux frites ( <i>Chuletas de cordero con patatas</i> )	15,00 €