

	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 €	7,75 €
Anchovies with “coca” bread with tomato	14,00 €	8,50 €
Squids andaluza style (<i>Calamares andaluza</i>)	13,50 €	7,50 €
Anchovies “Boquerones” (<i>Boquerones</i>)	15,00 €	8,00 €
Sand eels (<i>Sonsos</i>)	21,00 €	
Fried squid (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €	
Octopus galicien-style (<i>Pulpo a la gallega</i>)	16,00 €	
(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 €	
Grilled Palamós prawns (<i>Gamba de Palamós mediana</i>)	P.S.M.	

SHELLFISH DISH

Steamed Mussels, Clams, Razor Clams, Cockles, Coquine clams, Scallops	25,00 €
---	---------

Starters

Onion, tomato, olives and <i>ventresca</i> tuna salad (<i>Ensalada con cebolla,tomate,atun</i>)	11,50 €
“L’Arcada” salad (<i>Ensalada l’Arcada</i>)	14,00 €
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>)	21,50 €
Tagliatelle with clams (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	18,00 €

“Coca” bread with tomato (*Pan de coca artesanal con tomate*) 2,50 €

Grilled Fresh Fish from the fish market

Monkfish (<i>Rapito</i>)	22,75 €	Gallo de San Pedro	34,50 €
Turbot (<i>Turbot</i>)	22,00 €	Rom	35,00 €
Sole (<i>Lenguado</i>)	26,00 €	Escórpora – Cap Roig	36,00 €
Squid (<i>Calamar a la plancha</i>)	22,50 €	Sea bass (<i>Lubina</i>)	34,00 €

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>)	21,00 €
Rice with vegetables (<i>Arroz con verduras</i>)	19,50 €
Rice with spider crab (<i>Arroz con cabra de mar</i>)	23,00 €
Lobster rice (<i>Arroz de bogavante</i>)	27,00 €
Fideua (<i>Fideuá</i>)	17,00 €
Suquet fisherman style with potatoes (fish casserole) (<i>Suquet de pescador</i>)	23,50 €

Our Meat

Grilled Girona Veal entrecôte with garnish of the day (<i>Entrecot vedella</i>)	19,50 €	
Grilled sirloin of veal with garnish of the day (<i>Filete de vedella</i>)	25,00 €	
Goat ribs in batter (<i>Costillas de cabrito rebozadas</i>)	19,00 €	
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>)	10,00 €
Cannelloni (<i>Canelones de carne gratinados</i>)	10,00 €
Chicken escalope with potatoes (<i>Escalopa de pollo con patatas</i>)	10,00 €
Grilled Lamb ribs with potatoes (<i>Costillas de cordero con patatas</i>)	17,00 €