

Pour grignoter (amuses gueules) 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 €	7,75 €
Anchois avec du pain façon galette (<i>Anchoas con coca</i>)	14,00 €	8,50 €
Calamars à l'andalouse (<i>Calamares andaluza</i>)	13,50 €	7,50 €
“ Boquerones ” Anchois frais (<i>Boquerones</i>)	15,00 €	8,00 €
“ Sonsos ” Cicerelles (Friture de petit poisson) (<i>Sonsos</i>)	21,00 €	
Poulpe à la galicienne (<i>Pulpo a la gallega</i>)	16,00 €	
Seiches (<i>Tallarinas</i>)	13,00 €	
Calmar frit (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €	
Palourdes (sur le grill) ou (sautées) (<i>Almejas plancha o salteadas</i>)	22,00 €	
Coques (sur le grill) ou (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 €	
Gambas (Crevettes) de Palamós sur le grill (de taille moyenne)		P.S.M.

PLAT DE FRUITS DE MER

Moules, sèches couteaux, coques, seiches, coquilles Saint-Jacques et palourdes 25,00 €

Entrées

Salade d'oignons façon “coup de poing”, tomate et ventrèche de thon <i>Ensalada con cebolla “al cop de puny,” tomate y ventresca de atún</i>	11,50 €
Salade “l'Arcada” (<i>Ensalada l'Arcada</i>)	14,00 €
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de fruits secs (<i>Ensalada queso cabra</i>)	14,00 €
Légumes grillés (<i>Verduras a la brasa</i>)	15,00 €
Jambon de “Jabugo” avec du pain de galette artisanale (<i>Jamón Jabugo con coca</i>)	19,00 €
Foie gras mi-cuit avec compote de pomme (<i>Micuit de foie con compota de manzana</i>)	21,50 €
Tagliatelle aux palourdes (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	18,00 €

Pain artisan avec de la tomate (*Pan de coca artesanal con tomate*) 2,50 €

Poisson Grillé de Palamós

Petite lotte (<i>Rapito</i>)	22,75 €	Gallo de San Pedro	34,50 €
Turbot	22,00 €	Rom	35,00 €
Sole (<i>Lenguado</i>)	26,00 €	Baudroie – Cap Roig	36,00 €
Calmar sur le grill (<i>Calamar plancha</i>)	22,50 €	Loup de mer (<i>Lubina</i>)	34,00 €

Le Riz et le “Suquet”

Paella marinière (<i>Paella marinera</i>)	19,00 €
Riz noir avec de la seiche et des gambas (crevettes)(<i>Arroz negro</i>)	19,50 €
Riz du pêcheur (<i>Arroz caldoso de pescadores</i>)	21,00 €
Riz avec des légumes (<i>Arroz con verduras</i>)	19,50 €
Riz à l'araignée de mer (<i>Arroz con cabra de mar</i>)	23,00 €
Riz de homard (<i>Arroz de bogavante</i>)	27,00 €
“ Fideua ” Vermicelle (<i>Fideuá</i>)	17,00 €
Cassolette de poisson (<i>Suquet de pescador</i>)	23,50 €

Nos viandes

Entrecôte de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour	19,50 €
Filet de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour	25,00 €
Côtelettes de cabri panées (<i>Costillas de cabrito rebozadas</i>)	19,00 €
Steak Tartare	26,50 €
Côtelettes “Txogitxu” (1 kg) (minimum 2 personnes) Prix par personne	27,00 €

Pour les enfants

Macaronis à la Bolognaise (<i>Macarrones a la boloñesa</i>)	10,00 €
Cannellonis gratinés (<i>Canelones gratinados</i>)	10,00 €
Escalope de poulet aux frites (<i>Escalopa de pollo con patatas</i>)	10,00 €
Côtelettes d'agneau aux frites (<i>Costillas de cordero con patatas</i>)	17,00 €