

## **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 €	
Tellines ( <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 €