

Pour grignoter

Moules de roche à la vapeur	10,50 €	Anchois frais "Boquerones"	13,50 €
Moules de roche à la marinière	12,50 €	Tellines	13,00 €
Anchois avec du pain façon galette	14,00 €	Calamars à l'andalouse	15,00 €
Petites Seiches sautées (<i>Sepionetas</i>)	23,50 €	Calmar frit (<i>Chipirones</i>)	18,00 €
Coques sur le grill (<i>Berberechos</i>)	16,00 €	"Sonsos" Cicerelles	21,00 €
Palourdes sur le grill (<i>Almejas</i>)	22,00 €	Poulpe à la galicienne	16,00 €
Langoustines de Palamós sautées (<i>Cigalas</i>)	18,00		
Gambas (Crevettes) de Palamós sur le grill (taille moyenne)	<i>Prix en fonction du marché</i>		

Plat de Fruits de Mer : Moules de roche, Sèches Couteaux,

Coques, Tellines, Coquilles Saint-Jacques et Palourdes 25,00 €

Entrées

Salade de tomate, ventrèche de thon et oignons	11,50 €
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de fruits secs	14,00 €
Tartare de thon maison accompagnée de petits toasts de <i>pan de coca</i>	16,50 €
Omelette à la morue accompagnée de haricots blancs (<i>Tortilla de bacalao</i>)	10,50 €
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 et du pain (<i>Micuit de foie</i>)	21,50 €
Tagliatelle aux palourdes (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	18,00 €

Pain artisanal avec de la tomate 2,50 €

Pour les enfants

Macaronis à la bolognaise	10,00 €	Cannellonis gratinés	10,00 €
Escalope de poulet avec frites	10,00 €		
Côtelettes d'agneau avec frites	17,00 €		

Poisson Grillé de Palamós

Petite lote (<i>Rapito</i>)	22,75 €	Gallo de San Pedro	<i>Prix en fonction du marché</i>
Turbot (<i>Turbot</i>)	22,00 €	Loup de mer (<i>Lubina</i>)	<i>Prix en fonction du marché</i>

Sole (<i>Lenguado</i>)	26,00 €	Baudroie (<i>Cap Roig</i>)	Prix en fonction du marché
Calmar sur le grill (<i>Calamar</i>)	22,50 €	Rom (<i>Rom</i>)	Prix en fonction du marché

Le Riz

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

Nos Plats Recommandés :

Homard, oeufs frits et pommes de terre (<i>Bogavante con huevos</i>)	27,00 €
Sarsuela : Plat de poissons et fruits de mer en sauce (<i>Zarzuela</i>)	26,50 €
Ragoût de poulet fermier et homard (<i>Platillo de pollo con bogavante</i>)	27,50 €
Timbale de queue de boeuf, légumes et sauce au ratafia (<i>Timbal rabo de buey</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 €
Steak Tartare	26,50 €
Côtelettes 1 Kg (<i>Chuleton</i>) (minimum 2 personnes) Prix par personne	27,00 €

Prix TTC

RESTAURANT