

## Pour grignoter

Moules de roche à la vapeur	11,50 €	Anchois frais "Boquerones"	13,50 €
Moules de roche à la marinière	11,50 €	Tellines	14,00 €
Anchois avec du pain façon galette	16,00 €	Calamars à l'andalouse	18,00 €
Petites Seiches sautées ( <i>Sepionetas</i> )	23,50 €	Calmar frit ( <i>Chipirones</i> )	18,00 €
Sèches Couteaux ( <i>Navajas</i> )	15,00 €	Coquilles Saint-Jacques ( <i>Zamburiñas</i> )	15,00 €
Coques sur le grill ( <i>Berberechos</i> )	18,00 €	"Sonsos" Cicerelles	21,00 €
Palourdes sur le grill ( <i>Almejas</i> )	22,00 €	Poulpe à la galicienne	18,50 €
Langoustines de Palamós sautées ( <i>Cigalas</i> )	21,00 €		
Gambas de Palamós sur le grill ( taille moyenne )	Prix en fonction du marché		

## Plat de Fruits de Mer : 27,50 €

Moules de roche, Sèches Couteaux, Coques, Tellines, Coquilles Saint-Jacques et Palourdes

## 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>	17,50 €
Légumes grillés ( <i>Verduras a la brasa</i> )	15,00 €
Jambon de Jabugo avec du pain de galette artisanale ( <i>Jamón Jabugo</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 19,00 €

## Poisson Grillé de Palamós

Petite lote ( <i>Rapito</i> ) 24,00 €	Gallo de San Pedro <i>Prix en fonction du marché</i>
Turbot ( <i>Turbot</i> ) 26,00 €	Loup de mer ( <i>Lubina</i> ) <i>Prix en fonction du marché</i>
Sole ( <i>Lenguado</i> ) 26,00 €	Baudroie ( <i>Cap Roig</i> ) <i>Prix en fonction du marché</i>
Calmar sur le grill ( <i>Calamar</i> ) 24,00 €	Rom ( <i>Rom</i> ) <i>Prix en fonction du marché</i>

## 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> )	32,00 €
Riz sec aux crevettes ( <i>Arroz seco a la llauna con gambas</i> )	24,00 €
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> )	35,00 €
Homard grillé ( <i>Bogavante a la plancha</i> )	30,00 €
“ Parrillada “ Barbecue Poisson Grillé ( <i>Parrillada de pescado a la plancha</i> )	25,00 €
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> )	28,00 €
Suquet de poisson ( <i>Suquet de pescado</i> )	24,00 €

## Nos viandes

Entrecôte de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour	21,00 €
Filet de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour	26,00 €
Steak Tartare	26,50 €
Côtelettes 1 Kg ( <i>Chuleton</i> ) (minimum 2 personnes) Prix par personne	27,00 €

Prix TTC

# L'ARCADE



# RESTAURANT