

Pour grignoter

Moules de roche (*à la vapeur*) ou (*à la marinière*) 11,50 €

Anchois avec du pain façon galette 16,00 €

Calamars (*à la romaine*) ou (*à l'andalouse*) 18,00 €

Coquilles Saint-Jacques (*Zamburiñas*) 15,00 € Anchois frais (*Boquerones*) 13,50 €

Sauté de petits Calamars (*Calamarcets*) 23,50 € Tellines 14,00 €

Sèches Couteaux (*Navajas*) 15,00 € "Sonsos" Cicerelles 21,00 €

Calmar frit (*Chipirones*) 18,00 € Coques (*Berberechos*) 18,00 €

Palourdes (*Almejas*) 22,00 € Poulpe à la galicienne 18,50 €

Langoustines de Palamós sautées (*Cigalas*) 23,00 €

Gambas de Palamós sur le grill (taille moyenne) *Prix en fonction du marché*

Plat de Fruits de Mer : 30,00 €

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

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 *pan de coca* 19,00 €

Légumes grillés (*Verduras a la brasa*) 16,00 €

Jambon de Jabugo avec du pain de galette artisanale (*Jamón Jabugo*) 22,00 €

Foie gras mi-cuit avec compote de pomme et du pain (*Micuit de foie*) 22,00 €

Tagliatelle aux palourdes et crevettes (*Tagliatelle con almejas y gambas*) 20,00 €

Pain artisanal avec de la tomate 3,50 €

Pour les enfants

Macaronis à la bolognaise 10,00 € Croquettes de poulet avec frites 10,00 €

Cannellonis gratinés 10,00 € Escalope de poulet avec frites 10,00 €

Poisson à la Plancha, au Four ou à l'Ail brûlé

Petite lote (Rapito) 25,00 € Gallo de San Pedro Prix en fonction du marché

Turbot (Turbot) 26,00 € Loup de mer (Lubina) Prix en fonction du marché

Sole (Lenguado) 26,00 € Baudroie (Cap Roig) Prix en fonction du marché

Calmar sur le grill (Calamar) 24,00 € Rom (Rom) Prix en fonction du marché

Le Riz

Paella marinière 21,00 €

Riz avec des légumes (Arroz con verduras) 20,00 €

“Fideuá” Vermicelle 19,00 €

Riz du pêcheur (Arroz caldoso de pescador) 22,00 €

Riz de homard (Arroz de bogavante) 32,00 €

Riz sec aux crevettes (Arroz seco a la llauna con gambas) 24,00 €

Riz noir avec de la seiche et des gambas (Arroz negro) 20,00 €

Nos Plats Recommandés :

Homard, oeufs frits et pommes de terre (Bogavante con huevos) 35,00 €

Homard grillé (Bogavante a la plancha) 32,00 €

“ Parrillada “ Barbecue Poisson Grillé (Parrillada de pescado a la plancha) 27,50 €

Sarsuela : Plat de poissons et fruits de mer en sauce (Zarzuela) 26,50 €

Suquet de poisson (Suquet de pescado) 25,00 €

Poulet fermier aux crevettes de Palamós (Pollo con gamba de Palamós) 28,00 €

Nos viandes

Entrecôte de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour 23,00 €

Filet de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour 26,00 €

Steak Tartare 26,50 €

Côtelettes 1 Kg (Chuleton) (minimum 2 personnes) Prix par personne 27,00 €