

<b>Gestoomde Mosselen</b> ( <i>Musclos vapor</i> ) 11,50 €	<b>Ongezouten ansjovis</b> <i>Boquerones</i> 13,50 €
<b>Mosselen in zeemansstijl</b> ( <i>Musclos Marinera</i> ) 11,50 €	<b>“ Tallarinas ”</b> 14,00 €
<b>Gebakken Inktvis</b> ( <i>Chipirones</i> ) 18,00 €	<b>Tafelmesheften</b> ( <i>Navajas</i> ) 15,00 €
<b>Gegrilde Kokkels</b> ( <i>Berberechos</i> ) 18,00 €	<b>Sint-Jakobsschelpen</b> ( <i>Zamburiñas</i> ) 15,00 €
<b>Gegrilde tapijtschelpen</b> ( <i>Almejas</i> ) 22,00 €	<b>Zandspieringen</b> ( <i>Sonsos</i> ) 21,00 €
<b>Octopus op z'n Galicisch</b> ( <i>Pulpo a la gallega</i> )	18,50 €
<b>Ansjovis met “coca”plaatbrood</b> ( <i>Coca con anchoas</i> )	16,00 €
<b>Pijlinktvis op z'n Andalusisch</b> ( <i>Calamares andaluza</i> )	18,00 €
<b>Gebakken inktvisringen</b> ( <i>Calamares a la romana</i> )	18,00 €
<b>Gesauteerde Inktvisjes</b> ( <i>Calamarcitos salteados</i> )	23,50 €
<b>Gesauteerde Keizerskreeften</b> ( <i>Cigalas de Palamós</i> )	23,00 €
<b>Gegrilde gamba's uit Palamós</b> ( <i>Gambas de Palamós</i> )	Dagprijs

## Schotel Van Schelpdieren (Plato de Clova): 30,00 €

Gestoomde Mosselen, Venusschelpen, Kokkels, Tafelmesheften, Tallarinas  
Sint-Jakobsschelpen, Steurgarnalen en Keizerskreeften

## Voorgerechten

Salade me ui, olijven en <i>ventresca</i> van tonijn( <i>Ensalada cebolla, atún</i> )	11,50
Geitenkaassalade met vinaigrette van gedroogde vruchten ( <i>Ensalada queso</i> )	14,00 €
Tonijntartaar van het huis met toast van plaatbrood ( <i>Tartar de atún</i> )	19,00 €
Gegrilde groenten met romesco-saus ( <i>Verduras a la brasa</i> )	16,00 €
Jabugoham met plaatbrood ( <i>Jamón Jabugo con coca</i> )	22,00 €
Micuit foie gras met appelcompote ( <i>Micuit de foie con compota de manzana</i> )	22,00 €
Tagliatelle met tapijtschelpen ( <i>Tagliatelle con almejas</i> )	20,00 €
“Coca”, plaatbrood met tomaat ( <i>Pan de coca con tomate</i> )	3,50 €

## Voor Kinderen

Macaroni à la Bolognese	10,00 €	Cannelloni	10,00 €
Kipfilet met friet	10,00 €		
Kipkroketten met friet	10,00 €		

# Vis Van de Visafslag : Gegrild, uit de Oven of met Knoflook Gebakken

Kleine Zeeduivel ( <i>Rapito</i> )	25,00 €	Zonnevis ( <i>Gallo</i> )	Dagprijs
Tarbot ( <i>Turbot</i> )	26,00 €	Zeebaars ( <i>Lubina</i> )	Dagprijs
Tong ( <i>Lenguado</i> )	26,00 €	Griet ( <i>Rom</i> )	Dagprijs
Gegrilde pijlinktvis ( <i>Calamar</i> )	24,00 €	Cap Roig ( <i>Cap Roig</i> )	Dagprijs

## Rijst – En Stoofgerechten

Paella met vis en zeevruchten ( <i>Paella marinera</i> )	21,00 €
Rijst met groenten ( <i>Arroz con verduras</i> )	20,00 €
Romige rijst in zeemansstijl ( <i>Arroz caldoso de pescador</i> )	22,00 €
“Fideua” ( <i>Fidená</i> )	19,00 €
Rijst met kreeft ( <i>Arroz de bogavante</i> )	32,00 €
Droge rijst met garnalen ( <i>Arroz seco a la llauna con gambas</i> )	24,00 €
Zwarte rijst ( met inktvis gamba )( <i>Arroz negro con sepia y gamba</i> )	20,00 €

## Onze Aanbevolen Gerechten :

Grote zeekeeft met gabakken eieren en aardappels( <i>Bogavante y huevos</i> )	35,00 €
Gegrilde Kreeft ( <i>Bogavante a la plancha</i> )	32,00 €
Parrillada : Gegrilde vis ( <i>Parrillada de pescado a la plancha</i> )	27,50 €
Zarzuela van vis en zeevruchten met “suquet”(visstoofschotel) <i>Zarzuela</i>	26,50 €
Boerenkip met gamba's uit Palamós ( <i>Pollo con gambas</i> )	28,00 €
Suquet in zeemansstijl ( stoofschotel van vis )( <i>Suquet de pescado</i> )	25,00 €

## Vlees Gerechten

Gegrilde kalfsentrecote met garnering van de dag ( <i>Entrecot de ternera</i> )	23,00 €
Gegrilde kalfshaas met garnering van de dag ( <i>Filete de ternera</i> )	26,00 €
Steak Tartare ( <i>Steak Tartare</i> )	26,50 €
Riblap ( 1 Kg ) ( minimaal 2 personen ) ( <i>Chuletón</i> )	Prijs per persoon 27,00 €

Prijzen inclusief 10 % btw