



Per picar

Musclos de roca al vapor o a la marinera	14,00 €
Anxoves amb coca de flequer	18,00 €
Calamars a la romana o a l'andalusa	18,00 €
Tallarines	17,00 €
Navalles	18,00 €
Zamburinyes	18,00 €
Pop a la gallega	19,00 €
Xipirons fregits	18,00 €
Seitons	16,00 €
Escopinyes	21,00 €
Cloïsses	24,00 €
Calamarcets saltejats	23,50 €
Sonsos (temporada)	24,00 €
Llagostins arrebossats amb salsa agredolça	17,00 €
Gamba blanca a l'allet	18,00 €
Escamarlanets de Palamós saltejats	24,00 €
Gamba mitjana de Palamós a la planxa	preu s/mercat

Plat de clova

Musclos de roca, tallarines, navalles, escopinyes,
zamburinyes, cloïsses, gambeta i escamarlanets **35,00 €**

De primer

Amanida amb ceba “al cop de puny”, tomàquet i ventresca de tonyina .	14,00 €
Amanida de formatge de cabra, fruites del temps i vinagreta de fruits secs	15,00 €
Salmó marinat amb pa de coca torrada, mantequilla i herbes provençals	17,00 €
Cors de carxofes amb encenalls de pernil i pinyons	18,00 €
Tàrtar de tonyina a la nostra manera amb torradetes de pa de coca .	22,00 €
Verdures a la brasa amb romesco	18,00 €
Pernil de Jabugo amb coca de flequer	24,00 €
Micuit de foie d'ànec amb compota de poma i torradetes	22,00 €
Tagliatelle de pasta fresca saltejada amb cloïsses i gambes	23,00 €
Pa de coca amb tomàquet	3,25 €

IVA INCLÒS

Peixos de la Llotja (a la planxa, al forn o a l'all cremat)

Rapet	26,00 €
Turbot	29,00 €
Llenguado	26,00 €
Calamar a la planxa	24,00 €

Demani per la nostra varietat de peixos del dia:

Gall de Sant Pere, Rom, Cap Roig, Llobarro, preu s/mercat

Arrossos i paelles

Paella marinera	23,00 €
Arròs sec a la llauna amb gambes	25,00 €
Arròs melós de pescador	24,00 €
Arròs de llobregant	35,00 €
Arròs amb verdures	22,00 €
Fideuà	23,00 €
Arròs negre amb sepia i gamba	23,00 €

Els nostres plats recomanats

Llobregant amb ous ferrats i patates	35,00 €
“Caldero” de llobregant	37,00 €
Graellada de peix a la planxa	33,00 €
Suquet de peix a l'estil dels pescadors	27,00 €
Sarsuela de peix i marisc	30,00 €
“Mar i muntanya” de mandonguilles amb calamarcets	27,00 €
Pollastre de pagès amb gamba de Palamós	28,00 €

La nostra carn

Entrecot de vedella de Girona a la planxa amb guarnició del dia . . .	26,00 €
Filet de vedella de Girona a la planxa amb guarnició del dia	28,00 €
Steak Tartar a l'estil Arcada	29,00 €
Txuletó de vedella de Girona (1 kg) (mínim 2 persones) preu persona . . .	40,00 €

Plats infantils

Macarrons bolonyesa	12,00 €
Pizza l'Arcada	15,00 €
Escalopa de pollastre amb patates fregides	15,00 €
Croquetes de pollastre amb patates fregides	12,00 €

IVA INCLÒS



Para picar

Mejillones de roca al vapor o a la marinera	14,00 €
Anchoas con coca artesanal	18,00 €
Calamares a la romana o a la andaluza	18,00 €
Tallarinas	17,00 €
Navajas	18,00 €
Zamburiñas	18,00 €
Pulpo a la gallega	19,00 €
Chipirones fritos	18,00 €
Boquerones	16,00 €
Berberechos	21,00 €
Almejas	24,00 €
Calamarcitos salteados	23,50 €
Sonsos (temporada)	24,00 €
Langostinos rebozados con salsa agri dulce	17,00 €
Gamba blanca al ajillo	18,00 €
Cigalas de Palamós salteadas	24,00 €
Gamba mediana de Palamós a la plancha	precio s/mercado

Plato de “clova”

Mejillones de roca, tallarinas, navajas, berberechos, zamburiñas, almejas, gambitas y cigalas	35,00 €
---	---------

De primero

Ensalada con cebolla “al cop de puny”, tomate y atún	14,00 €
Ensalada de queso de cabra, frutas del tiempo y vinagreta de frutos secos	15,00 €
Salmón marinado con pan de coca tostado, mantequilla y hierbas provenzales	17,00 €
Corazones de alcachofas con virutas de jamón y piñones	18,00 €
Tartar de atún de la casa con tostaditas de pan de coca	22,00 €
Verduras a la brasa con romesco	18,00 €
Jamón de jabugo con coca artesanal	24,00 €
Micuit de foie de pato con compota de manzana y tostaditas de pan de coca.	22,00 €
Tagliatelle de pasta fresca salteada con almejas y gambas	23,00 €
Pan de coca artesanal con tomate	3,25 €

IVA INCLUIDO

Pescados de la Lonja (a la plancha, al horno o al ajo quemado)

Rapito	26,00 €
Turbot	29,00 €
Lenguado	26,00 €
Calamar a la plancha	24,00 €

Pregunte por nuestra variedad de pescados del día:

Gallo de San Pedro, Rom, Escórpora, Lubina,	preu s/mercat
--	---------------

Arroces i paellas

Paella marinera	23,00 €
Arroz seco a la llauna con gambas	25,00 €
Arroz meloso de pescador	24,00 €
Arroz de bogavante	35,00 €
Arroz con verduras	22,00 €
Fideuà	23,00 €
Arroz negro con sepia y gamba	23,00 €

Nuestros platos recomendados

Bogavante con huevos fritos y patatas	35,00 €
“Caldero” de bogavante	37,00 €
Parrillada de pescado a la plancha	33,00 €
Suquet de pescado al estilo de los pescadores	27,00 €
Zarzuela de pescado y marisco	30,00 €
“Mar y montaña” de albóndigas con calamarcitos	27,00 €
Pollo de payés con gambas de Palamós	28,00 €

Nuestra carne

Entrecot de ternera de Girona a la plancha con guarnición del día	26,00 €
Filete de ternera de Girona a la plancha con guarnición del día	28,00 €
Steak Tartar al estilo Arcada	29,00 €
Chuletón de ternera de Girona (1 kg) (mínimo 2 personas) precio persona	40,00 €

Platos infantiles

Macarrones boloñesa	12,00 €
Pizza la Arcada	15,00 €
Escalopa de pollo con patatas fritas	15,00 €
Croquetas de pollo con patatas fritas	12,00 €

IVA INCLUIDO



Pour gripnoter

Moules de roche à la vapeur ou à la marinière	14,00 €
Anchois avec du pain façon galette	18,00 €
Calamars à la romaine ou à l'andalouse	18,00 €
Tellines	17,00 €
Sèches Couteaux (<i>Navajas</i>)	18,00 €
Coquilles Saint-Jacques (<i>Zamburiñas</i>)	18,00 €
Poulpe à la galicienne	19,00 €
Petits calamars frits (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €
Coques (<i>Berberechos</i>)	21,00 €
Palourdes (<i>Almejas</i>)	24,00 €
Anchois frais (<i>Boquerones</i>)	16,00 €
Sauté de petits Calamars (<i>Calamarcitos salteados</i>)	23,50 €
Cicerelles (saison) (<i>Sonsos</i>)	24,00 €
Crevettes panées à la sauce aigre-douce (<i>Langostinos rebozados</i>)	17,00 €
Gambas blanches à l'ail	18,00 €
Langoustines de Palamós sautées (<i>Cigalas</i>)	24,00 €
Gambas moyenne de Palamós sur le grill	prix en fonction du marché

Plat de fruits de mer

Moules de roche, Sèches Couteaux, Coques, Tellines,
Coquilles Saint-Jacques, Palourdes, Crevettes et Langoustines 35,00 €

Entrées

Salade de tomate, ventrèche de thon et oignons	14,00 €
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de fruits secs	15,00 €
Saumon mariné avec pain coca grillé, beurre et herbes de Provence	17,00 €
Cœurs d'artichauts et copeaux de jambon et pignons (<i>Alcachofas</i>)	18,00 €
Tartare de thon maison accompagnée de petits toasts de pan de coca	22,00 €
Légumes grillés (<i>Verduras a la brasa</i>)	18,00 €
Jambon de Jabugo avec du pain de galette artisanale (<i>Jamón Jabugo</i>)	24,00 €
Foie gras mi-cuit avec compote de pomme et du pain (<i>Micuit de foie</i>)	22,00 €
Tagliatelle aux palourdes et crevettes (<i>Tagliatelle con almejas y gambas</i>)	23,00 €
Pain artisanal avec de la tomate	3,25 €

TVA INCLUSE

Poisson à la plancha, au four ou à l'Ail brûlé

Petite lote (<i>Rapito</i>)	26,00 €
Turbot	29,00 €
Sole (<i>Lenguado</i>)	26,00 €
Calamar sur le grill (<i>Calamar a la plancha</i>)	24,00 €

Demandez notre sélection de poissons du jour:

Gallo de San Pedro, Rom, Baudroie (*Cap Roig*),
Loup de mer (*Lubina*), prix en fonction du marché

Le riz

Paella marinière	23,00 €
Riz avec des légumes (<i>Arroz con verduras</i>)	22,00 €
"Fideuá" Vermicelle	23,00 €
Riz du pêcheur (<i>Arroz caldoso de pescador</i>)	24,00 €
Riz de homard (<i>Arroz de bogavante</i>)	35,00 €
Riz sec aux crevettes (<i>Arroz seco a la llauna con gambas</i>)	25,00 €
Riz noir avec de la seiche et des gambas (<i>Arroz negro</i>)	23,00 €

Nos plats recommandés

Homard,oeufs frits et pommes de terre (<i>Bogavante con huevos</i>)	35,00 €
"Caldero" Soupe de poisson avec homard ("Caldero" de bogavante)	37,00 €
" Parrillada " Barbecue Poisson Grillé (<i>Parrillada de pescado a la plancha</i>)	33,00 €
Suquet de poisson (<i>Suquet de pescado</i>)	27,00 €
Sarsuela: Plat de poissons et fruits de mer en sauce (<i>Zarzuela</i>)	30,00 €
"Mar y montaña" de boulettes de viande aux calamars	27,00 €
Poulet fermier aux crevettes de Palamós (<i>Pollo con gamba de Palamós</i>)	28,00 €

Nos viandes

Entrecôte de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jou	26,00 €
Filet de boeuf de Girona sur le grill avec garniture du jour	28,00 €
Steak Tartare	29,00 €
Côte de bœuf de Girona (1 kg) (<i>Chuletón</i>) (minimum 2 pers.) prix par pers.	40,00 €

Pour les enfants

Macaronis à la bolognaise	12,00 €
Pizza Arcada	15,00 €
Escalope de poulet avec frites	15,00 €
Croquettes de poulet avec frites	12,00 €

TVA INCLUSE



Tapas

Steamed Mussels (<i>Mejillones al vapor</i>)	14,00 €
Mussels fisherman style (<i>Mejillones marinera</i>)	14,00 €
Anchovies with bread with tomato	18,00 €
Fried Calamari (<i>Calamares a la romana</i>)	18,00 €
Squids Andaluza style (<i>Calamares a la andaluza</i>)	18,00 €
Coquine Clams (<i>Tallarinas</i>)	17,00 €
Razor Clams (<i>Navajas</i>)	18,00 €
Scallops (<i>Zamburiñas</i>)	18,00 €
Octopus galicien-style (<i>Pulpo a la gallega</i>).	19,00 €
Fried small squids (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €
Cockles (<i>Berberechos</i>)	21,00 €
Clams (<i>Almejas</i>)	24,00 €
Anchovies (<i>Boquerones</i>).	16,00 €
Stir-fried baby squid (<i>Calamarcitos salteados</i>)	23,50 €
Sonsos (season)	24,00 €
Breaded prawns with sweet and sour sauce (<i>Langostinos rebozados</i>) . .	17,00 €
White prawn with garlic (<i>Gamba blanca al ajillo</i>)	18,00 €
Sauteed Palamós Langoustines (<i>Cigalas de Palamós salteadas</i>)	24,00 €
Grilled Palamós prawns (<i>Gamba de Palamós</i>)	price depends on market

Shellfish dish (Plato de “clova”)

Steamed Mussels, Clams, Razor Clams, Cockles, Coquine Clams,
Scallops, Shrimps and Langoustines 35,00 €

Starters

Onion, tomato, olives and ventresca tuna salad (<i>Ensalada tomate, atún, cebolla</i>)	14,00 €
Goat cheese salad (<i>Ensalada de queso de cabra</i>)	15,00 €
Marinated salmon with toasted coca bread, butter and Herbes de Provence	17,00 €
Artichoke hearts with ham shavings and pine nuts (<i>Corazones de alcachofas</i>)	18,00 €
House tuna tartare with “coca” flatbread toast (<i>Tartar de atún</i>)	22,00 €
Grilled Vegetables (<i>Verduras a la brasa</i>)	18,00 €
Jabugo ham with “coca” bread with tomato toast (<i>Jamón Jabugo con coca</i>)	24,00 €
Micuit foie gras with apple compote with “coca”flatbread toast (<i>Micuit</i>) .	22,00 €
Tagliatelle with clams and prawns (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	23,00 €
“Coca” bread with tomato (<i>Pan de coca con tomate</i>)	3,25 €

VAT INCLUDED

Freshly caught fish (Grilled, Baker or Cooked with Toasted Garlic)

Monkfish (<i>Rapito</i>)	26,00 €
Turbot	29,00 €
Sole (<i>Lenguado</i>)	26,00 €
Squid (<i>Calamar</i>)	24,00 €

Ask about our selection of today's fresh fish:

Gallo de San Pedro, Rom,
Cap Roig, Sea bass (*Lubina*), price depends on market

Rices

Paella fisherman style (<i>Paella marinera</i>)	23,00 €
Dry rice with prawns (<i>Arroz seco a la llauna con gambas</i>).	25,00 €
Rice with broth fisherman style (<i>Arroz meloso de pescador</i>)	24,00 €
Lobster rice (<i>Arroz de bogavante</i>)	35,00 €
Rice with vegetables (<i>Arroz con verduras</i>)	22,00 €
“Fideuà”	23,00 €
Black rice (cooked in squid ink) (<i>Arroz negro con sepia y gamba</i>)	23,00 €

Our recommender dishes

Lobster with fried eggs and potatoes (<i>Bogavante con huevos</i>)	35,00 €
“Caldero” Fish stew with lobster (“Caldero” de bogavante)	37,00 €
“Parrillada” Griled fish (<i>Parrillada de pescado a la plancha</i>)	33,00 €
Fish “suquet” (stew) of the day with potatoes (<i>Suquet de pescado</i>). . . .	27,00 €
“Zarzuela” Seafood stew (<i>Zarzuela de pescado y marisco</i>)	30,00 €
“Mar y montaña” Meatballs and baby squid	27,00 €
Free-range chicken with Palamós prawns (<i>Pollo con gambas</i>)	28,00 €

Our meat

Grilled Girona Veal Entrecôte with garnish of the day (<i>Entrecot de ternera</i>)	26,00 €
Grilled Sirloin of Veal with garnish of the day (<i>Filete de ternera</i>)	28,00 €
Steak Tartare	29,00 €
“Chuletón” (1 kg) (minimum 2 pers.) Price for person	40,00 €

For children

Macaroni Bolognese	12,00 €
Pizza la Arcada	15,00 €
Chicken Escalope with potatoes	15,00 €
Chicken Croquettes with potatoes	12,00 €

VAT INCLUDED



Tapas

Gestoomde Mosselen (<i>Mejillones al vapor</i>)	14,00 €
Mosselen in zeemansstijl (<i>Mejillones marinera</i>)	14,00 €
Ansjovis met brood met tomaat (<i>Anchoas con coca</i>)	18,00 €
Gebakken inktvisringen (<i>Calamares a la romana</i>)	18,00 €
Pijlinktvis op z'n Andalusish (<i>Calamares a la andaluza</i>)	18,00 €
Coquina (<i>Tallarinas</i>)	17,00 €
Tafelmesheften (<i>Navajas</i>)	18,00 €
Sint-Jakobsschelpen (<i>Zamburiñas</i>)	18,00 €
Octopus op z'n Galicish (<i>Pulpo a la gallega</i>)	19,00 €
Gebakken Inktvis (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €
Gegrilde Kokkels (<i>Berberechos</i>)	21,00 €
Gegrilde tapijtschelpen (<i>Almejas</i>)	24,00 €
Ongezouten ansjovis (<i>Boquerones</i>)	16,00 €
Gesauteerde Inktvisringen (<i>Calamarcitos salteados</i>)	23,50 €
Zandspieringen (Seizoen) (<i>Sonsos</i>)	24,00 €
Gepaneerde garnalen met zoetzure saus (<i>Langostinos rebozados</i>)	17,00 €
Witte garnaal met knoflook (<i>Gamba blanca al ajillo</i>)	18,00 €
Gesauteerde Keizerskreeften (<i>Cigalas de Palamós salteadas</i>)	24,00 €
Gegrilde gamba's uit Palamós (<i>Gamba de Palamós</i>)	Dagprijs

Schotel Van Schelpdieren (Plato de "clova")

Gestoomde Mosselen, Venusschelpen, Kokkels, Tafelmesheften,
Coquinas, Sint-Jakobsschelpen, Steurgarnalen en Keizerskreeften . . 35,00 €

Voorgerechten

Salade met ui, olijven en "ventresca" van tonijn (<i>Ensalada tomate, atún, cebolla</i>)	14,00 €
Geitenkaassalade met vinaigrette van gedroogde vruchten (<i>Ensalada queso</i>)	15,00 €
Gemarineerde zalm met geroosterd plaatbrood, boter en Provençaalse kruiden (<i>Salmón marinado</i>)	17,00 €
Artisjokhartten met fijne ham en pijnboompitten (<i>Corazones de alcachofas</i>)	18,00 €
Tonijntartaar van het huis met toast van plaatbrood (<i>Tartar de atún</i>)	22,00 €
Gegrilde groenten met romesco-saus (<i>Verduras a la brasa</i>)	18,00 €
Jabugoham met plaatbrood (<i>Jamón Jabugo con coca</i>)	24,00 €
Micuit foie gras met appelcompote (<i>Micuit de foie</i>)	22,00 €
Tagliatelle met tapijtschelpen (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	23,00 €
"Coca" plaatbrood met tomaat (<i>Pan de coca con tomate</i>)	3,25 €

INCLUSIEF BTW

Vis van de Visafslag (Gegrild, uit de Oven of met Knoflook gebakken)

Kleine Zeeduivel (<i>Rapito</i>)	26,00 €
Tarbot (<i>Turbot</i>)	29,00 €
Tong (<i>Lenguado</i>)	26,00 €
Gegrilde pijlinktvis (<i>Calamar</i>)	24,00 €

Vraag naar onze variëteit aan vis van de dag:

Zonnevis (<i>Gallo de San Pedro</i>), Griet (<i>Rom</i>), Cap Roig, Zeebaars (<i>Lubina</i>),	Dagprijs
---	----------

Rijst - en Stoofgerechten

Paella met vis en zeevruchten (<i>Paella marinera</i>)	23,00 €
Droge rijst met garnalen (<i>Arroz seco a la llauna con gambas</i>)	25,00 €
Rominge rijst in zeemansstijl (<i>Arroz meloso de pescador</i>)	24,00 €
Rijst met kreeft (<i>Arroz de bogavante</i>)	35,00 €
Rijst met groenten (<i>Arroz con verduras</i>)	22,00 €
"Fideuà"	23,00 €
Zwarte rijst (met inktvis en gamba) (<i>Arroz negro con sepia y gamba</i>)	23,00 €

Onze aanbevolen gerechten

Grote zee kreeft met gebakken eieren en aardappels (<i>Bogavante con huevos</i>)	35,00 €
"Caldero" vissoep met Noordzeekreeft (<i>"Caldero" de bogavante</i>)	37,00 €
"Parrillada" Gegrilde vis (<i>Parrillada de pescado a la plancha</i>)	33,00 €
"Suquet" in zeemanstijl (Stoofschotel van vis) (<i>Suquet de pescado</i>)	27,00 €
"Zarzuela" van vis en zeevruchten met "Suquet" (visstoofschotel) (<i>Zarzuela</i>)	30,00 €
"Mar y montaña" Gehaktballetjes en pijlinktvisjes	27,00 €
Boerenkip met gamba's uit Palamós (<i>Pollo con gambas</i>)	28,00 €

Vlees gerechten

Gegrilde kalfsentrecote met garnering van de dag (<i>Entrecot de ternera</i>)	26,00 €
Gegrilde kalfshaas met garnering van de dag (<i>Filete de ternera</i>)	28,00 €
Steak Tartare	29,00 €
Riblap (1 kg) (minimaal 2 personen) Prijs per persoon (<i>Chuletón</i>)	40,00 €

Voor Kinderen

Macaroni à la Bolognese	12,00 €
Pizza la Arcada	15,00 €
Kipfilet met friet (<i>Escalopa de pollo</i>)	15,00 €
Kipkroketten met friet	12,00 €

INCLUSIEF BTW



Tapas

Kleine Miesmuscheln über Dampf geöffnet (<i>Mejillones al vapor</i>)	14,00 €
Kleine Miesmuscheln auf Seemannsart (<i>Mejillones marinera</i>)	14,00 €
Anchovisfilets mit Fladenbrot (<i>Anchoas con coca</i>)	18,00 €
Frittierte Calamari (<i>Calamares a la romana</i>)	18,00 €
Tintenfische andalusisch paniert (<i>Calamares a la andaluza</i>)	18,00 €
Coquina-Muscheln (zarte kleine Muscheln aus dem Mittelmeer) (<i>Tallarinas</i>) .	17,00 €
Messermuscheln (<i>Navajas</i>)	18,00 €
Jakobsmuscheln (<i>Zamburiñas</i>)	18,00 €
Oktopus auf Galicische Art (<i>Pulpo a la gallega</i>)	19,00 €
Gebratener Tintenfische (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €
Herzmuscheln (<i>Berberechos</i>)	21,00 €
Venusmuscheln (<i>Almejas</i>)	24,00 €
Sardellen (<i>Boquerones</i>)	16,00 €
Gebratener Baby-Tintenfisch (<i>Calamarcitos salteados</i>)	23,50 €
Glasaale (Saison) (<i>Sonsos</i>)	24,00 €
Panierte Garnelen mit süß-saurer Soße (<i>Langostinos rebozados</i>)	17,00 €
Gebratene weiße Garnelen in Knoblauchöl (<i>Gamba blanca al ajillo</i>) . . .	18,00 €
Gebratene Kaisergranat aus Palamós (<i>Cigalas de Palamós salteadas</i>) . .	24,00 €
Gambas aus Palamós vom Grill (Mittlere Größe)(<i>Gamba</i>) . . .	Preis je nach markt

Schaltier-Gericht (Plato de “clova”)

Messermuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Herzmuscheln,
Coquina-Muscheln, Kleine Miesmuscheln, Garnelen und Kaisergranaten 35,00 €

Vorspeisen

Salat mit Tomate, Zwiebel und Tunfischbauch (<i>Ensalada tomate, atún, cebolla</i>) .	14,00 €
Ziegenkäse-Salat (<i>Ensalada queso</i>)	15,00 €
Marinierter Lachs mit getoastetem Fladenbrot, Butter und Kräutern der Provence (<i>Salmón marinado</i>).	17,00 €
Artischockenherzen mit feinen Schinkenfloeken und gerösteten Pinienkernen (<i>Corazones de alcachofas</i>)	18,00 €
Thunfisch-Tartar mit getoasteten Fladenbrotscheibchen (<i>Tartar de atún</i>) . .	22,00 €
Gemüse vom Grill mit Romesco (Mandel-Tomaten-Sauce) (<i>Verduras a la brasa</i>)	18,00 €
Jabugo-Schinken mit dünnem Fladenbrot (<i>Jamón Jabugo con coca</i>) . . .	24,00 €
Foie gras (Halbgegart) mit Apfelkompott (<i>Micuit de foie</i>)	22,00 €
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Venusmuscheln (<i>Tagliatelle con almejas</i>) .	23,00 €
Fladenbrot mit Tomaten (<i>Pan de coca con tomate</i>)	3,25 €

INKLUSIVE MWST.

Frisch gefangener Fisch (Gegrillt, Gebacken oder gegart, mit geröstetem Knoblauch)

Kleiner Seeteufel (<i>Rapito</i>)	26,00 €
Steinbutt (<i>Turbot</i>)	29,00 €
Seezunge (<i>Lenguado</i>)	26,00 €
Tintenfisch vom Grill (<i>Calamar</i>)	24,00 €

Fragen Sie nach unserer Auswahl an Fisch des Tages:

St. Petersfisch (*Gallo*), Glattbutt (*Rom*),
Cap Roig, Wolfsbarsch (*Lubina*), Preis je nach markt

Reis und Suquet-Fischtopf

Paella auf Seemannsart (<i>Paella marinera</i>)	23,00 €
Trockenreis mit Garnelen (<i>Arroz seco a la llauna con gambas</i>)	25,00 €
Reis mit Fisch in etwas Brühe (<i>Arroz meloso de pescador</i>)	24,00 €
Reis mit Hummer (<i>Arroz de bogavante</i>)	35,00 €
Reis mit Gemüse (<i>Arroz con verduras</i>)	22,00 €
“Fideuà”	23,00 €
Schwarzer Reis mit Sepia und Gambas (<i>Arroz negro con sepia y gamba</i>)	23,00 €

Wir Empfehlen

Hummer mit spiegeleiern und kartoffeln (<i>Bogavante con huevos</i>)	35,00 €
Fischeintopf “Caldero” mit Hummer (“Caldero” de bogavante)	37,00 €
“Parrillada” Fisch grillen (<i>Parrillada de pescado a la plancha</i>)	33,00 €
“Suquet” Fischtopf (<i>Suquet de pescado</i>)	27,00 €
Fisch-Meeresfrüchte-Topf in Sauce (<i>Zarzuela</i>)	30,00 €
“Mar y montaña” Fleischbällchen mit kleinen Tintenfischen	27,00 €
Hähnchen aus Freilandhaltung mit Palamós-Garnelen (<i>Pollo con gambas</i>) .	28,00 €

Unser Fleisch

Rinder-Entrecôte vom Grill mit Tagesbeilage (<i>Entrecot de ternera</i>)	26,00 €
Rinderfiletsteak vom Grill mit Tagesbeilage (<i>Filete de ternera</i>)	28,00 €
Steak Tartare	29,00 €
Rinderkotelett (1 kg) (mind. 2 Personen) Preis pro Person (<i>Chuletón</i>)	40,00 €

Kinderteller

Makkaroni Bolognese	12,00 €
Pizza la Arcada	15,00 €
Hühnerschnitzel mit Pommes frites (<i>Escalopa de pollo</i>)	15,00 €
Hähnchenkrokette mit Pommes frites (<i>Croquetas de pollo</i>)	12,00 €

INKLUSIVE MWST.