

Entrants

Croquetes de guisat de sípia i la seva tinta (4 unitats)	12 €
Amanida d'escarola amb bacallà marinat, suc d'olives i salsa "xató"	18 €
Carxofes confitades, sobrassada mallorquina i gratinat amb formatge manxec	18 €
Caneló de cua de toro estofat amb vi de Montilla i ceps	22 €
Gambes de Palamós a la brasa o planxa	45 €
1/2 Ració gambes de Palamós	25 €
Kabayaki d'anguila amb alberginia i foie	25 €

Mol·luscs

Musclos al curri Tailandès	18 €
Zamburinya a la brasa amb vinagreta de poma i foie	24 €
Navalles brasejades amb vinagreta de soja, mostassa i aigua de gingebre	24 €

Peixos de llotja marinats

"Tiradito" de vieira amb llet de tigre d'ají groc	18 €
Tonyina vermella mediterrània marinada amb sèsam picant, ou a baixa temperatura i iuca fregida	26 €
Ceviche mixt de gambes i corbina amb llet de tigre de "jalapeños"	26 €
Usuzukuri de llobarro amb romesco i furikake	22 €

Per acabar

Peix de llotja a la brasa (*)	S/M
Tronc de turbot a la brasa	28 €
Mar i muntanya de rap amb papada ibèrica, cuetes de gamba i bolets de temporada	40 €
Arròs de bolets de temporada, cargols de mar i botifarra de perol	32 €
Llamàntol a l'all amb els seus ous fregits i patates <i>pont neuf</i>	65 €
Filet de vedella de Girona a la brasa amb salsa cafè de Paris	36 €
Carré de xai a la brasa amb salsa de vi de Porto	38 €
Mitjana de boví major a la brasa (1kg)	50 €

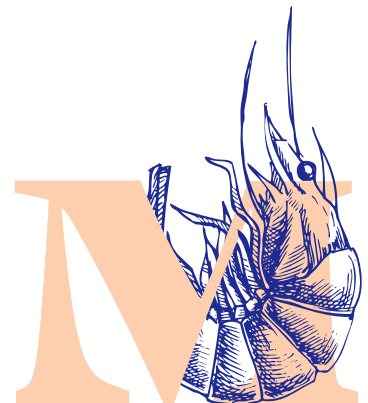
Guarnicions

(*) Pels plats que inclouen guarnició

Carbassa rostida
Patates *pont neuf*
Pebrot piquillo
Carxofa confitada
Verdures de temporada

Postres

Tall de gelat de vainilla Bourbon	8 €
Flam de coco i pinya a la brasa	8 €
Tiramisú	8 €
"Torrija" de té verd amb gelat de nata	8 €
Macedònia de fruites amb sorbet de mandarina	8 €



Entrantes

Croquetas de guiso de choco y su tinta (4 unidades)	12 €
Ensalada de escarola con bacalao marinado, jugo de olivas y salsa "xatonada"	18 €
Alcachofas confitadas, sobrasada mallorquina y gratinado con queso manchego	18 €
Canelón de rabo de toro estofado con amontillado y ceps	22 €
Gambas de Palamós a la brasa o plancha	45 €
1/2 Ración gambas Palamós	25 €
Kabayaki de anguila con berenjena asada y foie	25 €

Moluscos

Mejillones al curry Tailandés	18 €
Zamburiña a la brasa con vinagreta de manzana y foie	24 €
Navajas soasadas con vinagreta de soja, mostaza y agua de jengibre	24 €

Pescado de lonja marinados

<i>Tiradito de vieira con leche de tigre de ají amarillo</i>	18 €
<i>Atún rojo mediterráneo marinado con sésamo picante, huevo a baja temperatura y yuca frita</i>	26 €
<i>Ceviche mixto de gambas y corvina con leche de tigre de jalapeños</i>	26 €
<i>Usuzukuri de lubina con romesco y furikake</i>	22 €

Para terminar

Pescado de lonja a la brasa (*)	S/M
Tronco de rodaballo a la brasa	28 €
Mar y montaña de rape con papada ibérica, colitas de gamba y setas de temporada	40 €
Arroz de setas de temporada, cañaillas y butifarra del perol	32 €
Bogavante al ajillo con sus huevos fritos y patatas <i>pont neuf</i>	65 €
Solomillo de ternera de Girona a la brasa con salsa café de Paris	36 €
Carré de cordero a la brasa con salsa de vino de Oporto	38 €
Chuletón de vacuno mayor a la brasa (1kg)	50 €

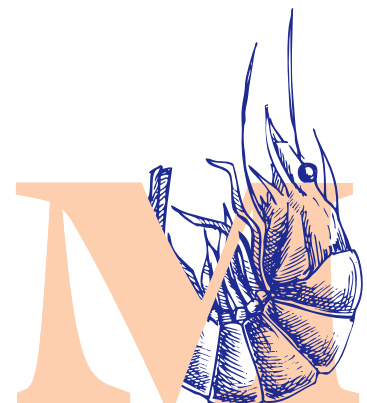
Postres

Corte helado de vainilla Bourbon	8 €
Flan de coco y piña a la brasa	8 €
Tiramisu	8 €
Torrija de té verde con helado de nata	8 €
Macedonia de frutas con sorbete de mandarina	8 €

Guarniciones

(*) Para los platos que incluyen guarnición

Pimientos del piquillo
Patatas *pont neuf*
Calabaza asada
Alcachofa confitada
Verduras de temporada



Entrées

Croquettes de ragoût de seiche et son encre (4 unités)	12 €
Salade de chicorée avec morue marinée, jus d'olive et sauce "xatonada"	18 €
Artichauts confits, sobrasada majorquine et gratin au fromage manchego	18 €
Cannelloni de queue de bœuf braisée à l'amontillado et cèpes	22 €
Crevettes de Palamós grillées	45 €
1/2 Ration de crevettes de Palamós grillées	25 €
Anguille Kabayaki à l'aubergine et au foie gras	25€

Mollusques

Moules au curry thaïlandais	18 €
Pétoncles grillés avec vinaigrette aux pommes et au foie gras	24 €
Couteaux marinées à la vinaigrette de soja, à la moutarde et à l'eau de gingembre	24 €

Poissons du marché marinés

"Tiradito" de coquilles Saint-Jacques avec "leche de tigre" au chili jaune	18 €
Thon rouge de Méditerranée mariné au sésame épicé, œuf à basse température et manioc frit	26 €
Ceviche mixte de crevettes et de maigre avec "leche de tigre" de piment jaune	26 €
Usuzukuri de bar avec sauce romesco et furikake	22 €

Pour finir

Poisson du marché grillé (*)	S/M
Filet de turbot grillé	28 €
"Mar y montaña" de lotte à la bajoue ibérique, queues de crevettes et champignons de saison	40 €
Riz avec champignons de saison, escargots de mer et "butifarra del perol" (saucisse catalane)	32 €
Homard à l'ail avec œufs au plat et pommes de terre pont neuf	65 €
Filet de bœuf de Gérone grillé à la sauce café de Paris	36 €
Carré d'agneau avec sauce au vin de Porto	38 €
Côte de boeuf grillé (1kg)	50 €

Desserts

Coupe de glace à la vanille Bourbon	8 €
Flan de coco et ananas grillée	8 €
Tiramisu	8 €
Pain perdu au thé vert avec la glace à la crème	8 €
Salade de fruits avec sorbet à la mandarine	8 €

Accompagnements

(*) Pour les plats comprenant une garniture

Citrouille grillé
Pommes de terre Pont neuf
Poivrons piquillos
Artichauts confits
Légumes de saison



Starters

Croquettes of squid stew and its ink 4 units	12 €
Escarole salad with marinated cod, olive juice and “xatonada” sauce.	18 €
Artichokes confit, Majorcan sobrasada and gratin with manchego cheese	18 €
Cannelloni of braised oxtail with amontillado and ceps	22 €
Grilled Palamós prawns	45 €
1/2 Portion of Palamós prawns	25 €
Eel Kabayaki with aubergine and foie gras	25€

Molluscs

Mussels with Thai curry	18 €
Grilled scallops with apple and foie vinaigrette	24 €
Razor clams with soy, mustard and ginger water vinaigrette	24 €

Marinated fresh fish

Scallop “Tiradito” with yellow chili tiger milk	18 €
Mediterranean red tuna marinated with spicy sesame, low-temperature egg and fried manioc	26 €
Mixed shrimp and sea bass ceviche with jalapeño tiger milk	26 €
Sea bass usuzukuri with romesco and furikake	22 €

To finish

Grilled wild fresh fish (*)	M/P
Grilled turbot fillet	28 €
“Mar y montaña” monkfish with Iberian jowl, shrimp tails and seasonal mushrooms	40 €
Rice with seasonal mushrooms, purple dye murex and butifarra del perol sausage	32 €
Garlic lobster with his fried eggs and pont neuf potatoes	65 €
Grilled beef sirloin from Girona with café Paris sauce	36 €
Grilled rack of lamb with Port wine sauce	38 €
Grilled aged sirloin steak (1kg)	50 €

Sides

(*) For dishes which include garnish

Roasted pumpkin
Pont Neuf potatoes
Roast peppers
Artichoke confit
Seasonal vegetables

Desserts

Bourbon vanilla ice cream cut	8 €
Grilled coconut and pineapple flan	8 €
Tiramisu	8 €
Green tea “torrija” with cream ice cream	8 €
Fruit salad with mandarin sorbet	8 €

