

Entrants per compartir

Anxoves fumades, pebrot rostit i formatge payoyo	16 €
Croquetes de gamba de Palamós i cranc 4 unitats	12 €
Caneló de txangurro	20 €
Tàrtar de tomàquet	18 €
Cabdells amb anxoves, formatge de cabra i salsa Waldorf	14 €

Mol·luscs marinats

Ostres del N° 2 (Marenes Oléron)	
· Al Natural	5.5 € / unitat
· Amb ceviche de coco	6 € / unitat
· Amb salsa ponzu i ous de salmó	6 € / unitat
Zamburiñas brasejades amb llet de tigre d'ají groc i chalaca	4 € / unitat

Peixos de llotja marinats

Tàrtar de tonyina vermella del mediterrani	18 €
Variat de sashimi (tonyina, salmó, peix blanc, verat) 16 peces	28 €
Ceviche clàssic de corball	18 €
Tiradito de tonyina vermella Blue Fin	22 €

Per acabar

Tàrtar de filet de vedella de Girona	20 €
Arròs de gamba de Palamós i sèpia	28 €
Turbot fregit	25 €
Peix del dia de llotja a la brasa (*)	S/M
Suquet de peix de llotja	S/M
Tall de wagyu a la brasa (*)	42 €
Costella de black angus a la brasa (*)	28 €
Xai de llet (dos persones) (*)	38 €

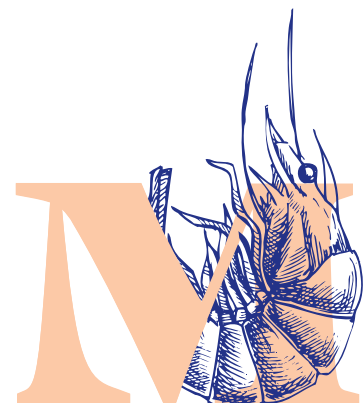
Postres

Pinya Margarita	8 €
Pastís de formatge i fruits vermells	8 €
Torrija amb gelat de turró	8 €
Flam de mascarpone	8 €
Xocolata 72%	8 €

Guarnicions

(*) Per plats que inclouen guarnició

Pebrots del piquillo
Patates pont neuf
Gratin dauphinois
Cabdells a la brasa
Verdures de temporada



Entrantes para compartir

Anchoas ahumadas, pimiento asado y queso payoyo	16 €
Croquetas de gamba de Palamós y centollo 4 unidades	12 €
Canelón de txangurro	20 €
Tartar de tomate	18 €
Cogollos con anchoas queso de cabra y salsa Waldorf	14 €

Moluscos marinados

Ostras del N° 2 (Marenes Oléron)	
· Al Natural	5.5 € / unidad
· En ceviche de coco	6 € / unidad
· Con salsa ponzu y huevas de salmón	6 € / unidad
Zamburiñas soasadas con leche de tigre de ají amarillo y chalaca	4 € / unidad

Pescado de lonja marinados

Tartar de atún rojo del mediterráneo	18 €
Variado de sashimi (atún, salmón, pescado blanco, caballa) 16 piezas	28 €
Ceviche clásico de corvina	18 €
Tiradito de atún rojo Blue Fin	22 €

Para terminar

Tartar de solomillo de ternera de Girona	20 €
Arroz de gamba de Palamós y sepia de playa	28 €
Rodaballo frito	25 €
Pescado del día de la lonja a la brasa (*)	S/M
Suquet de pescado de lonja	S/M
Corte de wagyu a la brasa (*)	42 €
Costilla de black Angus a la brasa (*)	28 €
Lechazo de Aranda asado (dos personas) (*)	38 €

Postres

Piña Margarita	8 €
Tarta de queso y frutos rojos	8 €
Torrija con helado de turrón	8 €
Flan de mascarpone	8 €
Chocolate 72%	8 €

Guarniciones

(*) Para los platos que incluyen guarnición

Pimientos del piquillo
Patatas pont neuf
Gratin dauphinois
Cogollos a la brasa
Verduras de temporada



Entrées à partager

Anchois fumés, poivrons grillés et fromage payoyo	16 €
Croquettes de crevettes de Palamós et de crabe 4 unités	12 €
Cannellonis de « Txangurro » (à base de chair d'araignée de mer)	20 €
Tartare de tomates	18 €
Coeurs de laitue avec anchois, fromage de chèvre et sauce Waldorf	14 €

Mollusques en marinade

Huîtres no 2 (Marennes Oléron)	
· Nature	5.5 € / unité
· En ceviche à la noix de coco	6 € / unité
· À la sauce ponzu et aux œufs de saumon	6 € / unité
Pétoncles sautés au lait de tigre à l'aji jaune et chalaca (sauce épicée au chili)	4 € / unité

Poisson du marché en marinade

Tartare de thon rouge de la méditerranée	18 €
Assortiment de sashimi (thon, saumon, poisson blanc, maquereau) 16 unités	28 €
Ceviche de bar classique	18 €
Tiradito au thon rouge Blue Fin	22 €

Plats

Tartare de surlonge de bœuf de Gérone	20 €
Riz aux crevettes de Palamos et seiches	28 €
Turbot frit	25 €
Poisson du jour du marché grillé (*)	S/M
"Suquet" of fish	S/M
Pièce de wagyu grillée (*)	42 €
Côte de Black Angus grillée (*)	28 €
Agneau de lait d'Aranda rôti (pour deux personnes) (*)	38 €

Desserts

Ananas Margarita	8 €
Tarte au fromage et fruits rouges	8 €
Pain perdu servi avec une glace au nougat	8 €
Flan au mascarpone	8 €
Chocolat 72%	8 €

Accompagnements

(*) Pour les plats comprenant une garniture

Poivrons piquillo
Pommes de terre pont-neuf
Gratin dauphinois
Coeurs de laitue grillés
Légumes de saison



Starters to share

Smoked anchovies, roast peppers and payoyo cheese	16 €
Palamós prawn and crab croquettes 4 unidades	12 €
Spider crab cannelloni	20 €
Tomato tartare	18 €
Lettuce little gem with anchovies, goat cheese and Waldorf sauce	14 €

Marinated shellfish

N° 2 oysters (Marennes Oléron)	
· Au naturel	5.5 € / unit
· In coconut ceviche	6 € / unit
· With ponzu sauce and salmon roe	6 € / unit
Seared scallops with yellow chilli pepper and chalaca tiger milk sauce	4 € / unit

Marinated market-fresh fish

Tartare of Mediterranean red tuna	18 €
Assorted sashimi (tuna, salmon, white fish, mackerel) 16 pieces	28 €
Classic sea bass ceviche	18 €
Blue Fin red tuna tiradito	22 €

Mains

Tartare of beef sirloin from Girona	20 €
Palamós prawn and cuttlefish rice	28 €
Fried turbot	25 €
Grilled fresh fish of the day (*)	S/M
"Suquet" of fish	S/M
Grilled wagyu steak (*)	42 €
Grilled black Angus rib (*)	28 €
Roast Aranda suckling lamb (two people) (*)	38 €

Desserts

Pineapple Margarita	8 €
Red fruit cheesecake	8 €
French toast with nougat ice cream	8 €
Mascarpone crème brûlée	8 €
72% Chocolate	8 €

Sides

(*) For dishes which include garnish

Roast peppers
Pont Neuf potatoes
Gratin dauphinois
Grilled little gem lettuce
Seasonal vegetables

