

· ENTRANTES FRIOS · ENTRANTS FREDS · COLD STARTERS ·

Gazpacho andaluz con aceite de oliva virgen 16€

Gaspatxo andalús amb oli d'oliva virgen

"Gazpacho Andaluz"

Ensalada César con pollo, bacon y queso Parmesano 18€

Amanida César amb pollastre, bacon i formatge Parmesano

Caesar salad with chicken, bacon and Parmesan cheese

Ensalada de rúcula, Parmesano, piñones y vinagreta de Módena 21€

Amanida de ruca amb Parmesà, pinyons i vinagreta de Mòdena

Arrugula salad with Parmesan, pine-nuts and balsamic vinaigrette

Jamón Ibérico de bellota "Joselito" con pan con tomate 28€

Pernil Ibèric de gla "Joselito" amb pa amb tomàquet

Iberian ham "Joselito" with tomato bread

Tomate con ventresca de bonito, cebolla y vinagreta de Jerez 26€

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba i vinagreta de Xerès

Tomato with Tuna and onion with sherry vinaigrette

Burrata, olivada, sardina ahumada y brotes tiernos 21€

Burrata, olivada, sardina fumada i brots tendres

Burrata, olive dressing, smoked sardin and tender greens

Tartar de corvina, salsa chili-garlic, lima y daikon confitado 26 €

Tartar de corbina, salsa chili-garlic, llima i daikon confitat

Croaker fish tartar, sauce chili-garlic, lime and daikon confit

Ensalada de langostino, aguacate y vinagreta de jengibre y naranja 23 €

Amanada de llagostins, avocat i vinagreta de gíngebre i taronja

Shrimp salad, avocado and vinaigrette of ginger and orange

Dados de atún con rabanitos marinado en soja y sésamo 31 €

Daus de tonyina fresca amb ravanets marinat en soja i sèsam

Diced fresh tuna with radishes marinated in soy sauce and sesame

· ENTRANTES CALIENTES · ENTRANTS CALENTS · HOT STARTERS

Cigalitas en tempura acompañadas de mahonesa de soja 31€

- Escamarlans en tempura amb maionesa de soja
- Scampis in tempura with soy mayonnaise

Tagliatelle marinera con almejas y mejillones 24 €

- Tagliatelle marinera amb cloïsses i musclos
- Tagliatelle marinera with clams and mussels

Calamar a la andaluza con salsa tártara 26€

- Calamar a l'Andalusa amb salsa tàrtara
- Squids Andalusian style with tartare sauce

Cazuela de almejas, alcachofas y jamón ibérico de bellota 33 €

- Cassola de cloïsses, cartxofes i pernil ibèric
- Casserole of clams, artichokes and iberian ham

Spaghetti freschi, curry rojo, gambas y tomate especiado 24 €

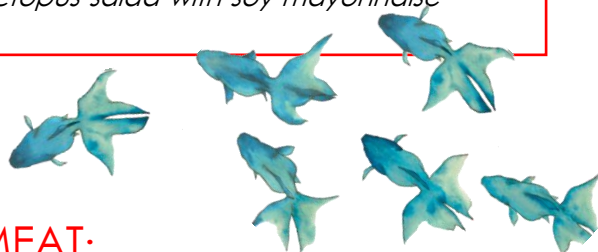
- Spaghetti freschi, curry vermell, gambes y tomàquet especiat
- Spaghetti freschi, red curry, shrimp and spiced tomato

Gambetas de Palamós fritas, emulsión de cítricos y mostaza 26€

- Gambetes de Palamós fregides, emulsió de cítrics i mostassa
- Fried baby shrimp from Palamós, citrics emulsion and mustard

Ensalada templada de pulpo con mahonesa de soja 28 €

- Amanida tèbia de pop amb maionesa de soja
- Mild octopus salad with soy mayonnaise



· CARNES · CARNS · MEAT ·

Magret de pato, avellanas tostadas, mango, y salsa de frambuesa _____ 26€

Magret d'ànec, avellana torrada, mango i salsa de gerdas
Duck Magret with hazelnuts, mango and raspberry sauce

Pluma ibérica, salsa Hoisin y verdura crujiente _____ 26€

Pluma ibèrica, salsa Hoisin amb verdura cruixent
Iberia Pluma, Hoisi sauce and crispy vegetables

Solomillo de ternera de Girona, verduras y mantequilla de estragón y chalotas _____ 33€

Filet de vedella de Girona, verdures i mantega d'estrágó i escalunyes
Beef tenderloin from Girona, vegetables and tarragon butter and shallots

Pollo de corral con patatas y jugo de cocción al estragón _____ 21€

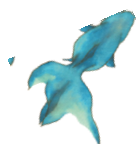
Pollastre de Pagès amb Patates i el seu suc de cocció a l'estrágó
Free-range chicken with potatoes and cooking juice with tarragon

Butifarra ecológica con puré de patatas "Rattés" _____ 21€

Botifarra ecològica amb puré de patates "Rattes"
Ecologic Botifarra sausage with mashed "Rattes" potatoes

Tagliata de buey al romero con rúcula y Parmesano _____ 33€

Tagliata de bou al romaní amb ruca i Parsemà
Beef tagliata with rosemary, arrugula salad and Parmesan cheese



· ARROZES · AROSSOS · RICE ·

Paella parellada _____ 29€ <i>Paella parellada</i> <i>Paella Parellada</i>
Fideuà con sepia, gambas y hebras de azafrán _____ 29€ <i>Fideuà con sepia, gambas y hebras de azafrán</i> <i>Fideuà" with cuttlefish, prawns and saffron</i>
Arroz caldoso de bogavante del Cantábrico _____ 36€ <i>Arroz caldoso de bogavante del Cantábrico</i> <i>Juicy Rice with Cantabrian lobster</i>
Arroz negro con sepia y salchichas _____ 29€ <i>Arròs negre amb sèpia i salsitxes</i> <i>Black rice with cuttlefish and sausages</i>

min. 2 pers., p.p

· PESCADO · PEIX · FISH ·

Lubina a la sal o al horno min. 2 personas, precio por persona 34€

Llobarro a la sal o al forn, min. 2 persones, preu per persona
Baked sea bass or "a la sal" (min. 2 persons, price per person)

Medallones de rape a la romana, mahonesa de pimientos y oliva negra 31€

Medallons de rap a la romana, maionesa de pebrots i oliva negra
Monkfish medallions roman style, peppers mayonnaise and black olive

Bogavante a la brasa, eryngii y suave aceite de guindilla 46€

Llamàntol a la brasa, eryngii i suau oli de bitxo
Braised lobster, eryngii and light chili oil of olive

Gambas de Palamós grillé 46€

Gambas de Palamós grillé
Grilled prawns from Palamós

Calamar a la plancha con cítricos y mayonesa japonesa 27€

Calamar a la planxa amb cítrics i maionesa japonesa
Grilled squid with citrus and Japanese mayonnaise

Atún salvaje al grill con verduras salteadas y soja 34€

Tonyina salvatge al grill amb verdures saltejades i soja
Grilled fresh tuna with vegetables and soy sauce

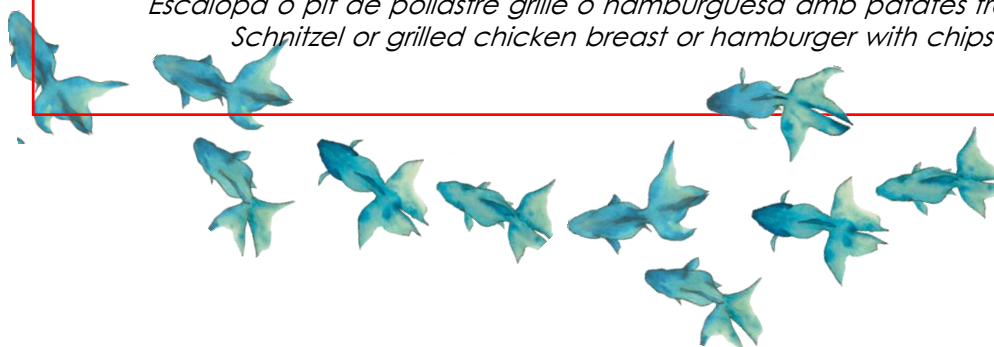
· PARA NIÑOS · PER NENS · FOR KIDS ·

Pasta del día · Boloñesa · Napolitana · Pesto · 18€

Pasta del día
Pasta of the day

Escalopa o pechuga de pollo grillé o hamburguesa con patatas fritas 18€

Escalopa o pit de pollastre grillé o hamburguesa amb patates fregides
Schnitzel or grilled chicken breast or hamburger with chips



· POSTRES · DESSERTS ·

Sorbetes 15€

Sorbets

Sorbets

Helados 15€

Gelats

Ice cream

Brownie, sorbete de mandarina y sopita de frutos rojos 15€

Brownie, sorbet de mandarina i sopeta de fruits vermells

Brownie, mandarin sotbet and red berry soup

Piña con estragón y helado de yogurt 15€

Pinya amb estragò i gelat de iogurt

Pineapple with tarragon and yougurt ice cream

Recuit de drap con miel y frutos secos garrapiñados 15€

Recuit de drap amb mel i fruits secs garrapinyats

"Recuit de drap" with honey and dry fruits "garrapiñados"

Coulant de chocolate con sorbete de cítricos y verduras 15€

Coulant de xocolata amb sorbet de cítrics i verdures

Chocolate coulant with citrus and vegetable sorbet

Pastelería de la casa 15€

Pâtisserie de la casa

Hand made pastry

