



Carta

Si pateix alguna intolerància alimentària, avisi el cap de sala, si us plau.
Si padece alguna intolerancia alimentaria, avise al jefe de sala, por favor.



Per començar Para empezar

Coca de vidre amb tomàquet de penjar "Coca de vidre" con tomate	ració ración	3,50 €
Amanida del nostre hort Ensalada de nuestro huerto		8,00 €
Burrata, ruca, tomàquets i oli de tòfona Burrata, rúcula, tomates y aceite de trufa		13,00 €
Amanida de formatge trufat, codony i nous Ensalada de queso trufado, membrillo y nueces		12,50 €
Amanida amb favetes, pernil d'ànec i pinyons Ensalada con habitas, jamón de pato y piñones		12,50 €
Tomàquet en conserva del nostre hort, anxoves i seitons Tomate en conserva de nuestro huerto, anchoas y boquerones		12,50 €
Pa torrat amb escalivada i anxoves fetes a casa Pan tostado con escalivada y anchoas caseras		12,50 €
Espàrrecs "Cojonudos" amb encenalls d'ibèric Espárragos "Cojonudos" con virutas de ibérico		14,50 €
Foie de la casa amb figues de l'Empordà i gelea de roses Foie de la casa con higos del Empordà y jalea de rosas		14,00 €
Carpaccio de tonyina vermella amb oli d'ibèric, soja i mel Carpaccio de atún rojo con aceite de Ibérico, soja y miel		16,00 €
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i ruca Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y rúcula		14,50 €
Tàrtar de gamba vermella amb gelat de mostassa i festucs Tàrtar de gamba roja con helado de mostaza y pistachos		18,00 €
Milfulls tebi de foie, poma i formatge de cabra Milhojas tibio de foie, manzana y queso de cabra		12,50 €
Xapata torrada amb tomàquet i encenalls d'espàtlla ibèrica Chapata tostada con tomate y virutas de jamón ibérico		13,50 €
Sardines a la brasa amb all i julivert Sardinas a la brasa con ajo y perejil		12,50 €
Calamars a la romana fets a casa Calamares a la romana caseros		14,00 €
Sonso fresc de Palamós Lanzón fresco de Palamós		18,00 €
Escopinyes fresques a la planxa Berberechos frescos a la plancha		14,00 €
Raviolis de foie amb reducció de PX i encenalls de parmesà Raviolis de foie con reducción de PX y virutas de parmesano		13,50 €
Musclos de roca a la marinera o al vapor Mejillones de roca a la marinera o al vapor		12,50 €
Cargols secs amb allioli i romesco Caracoles secos con alioli y romesco		13,00 €
Canelons de l'àvia Canelones de la abuela		10,50 €
Croquetes de carn rostida Croquetas de carne asada		8,50 €
Croquetes de gamba vermella Croquetas de gamba roja		10,50 €
Bunyols de bacallà "Ràfols" amb allioli de codony Buñuelos de bacalao "Ràfols" con allioli de membrillo		13,50 €
Pop a la brasa amb parmentier de patata i sobrassada Pulpo a la brasa con parmentier de patata y sobrasada		19,00 €

Peix amb salsa Pescado con salsa S/M

Especialitat en peix fresc directament de la llotja al forn o a la brasa de carbó, suquets i cassoles. Demaneu el peix del dia!
Especialidad en pescados frescos directamente de la lonja al horno o a la brasa de carbón, suquets y cazuelas. ¡Pedid el pescado del día!

Tataki de tonyina vermella del Mediterrani amb verduretes i alvocat / Tataki de atún rojo del Mediterráneo con verduritas y aguacate	22,00 €
Tataki de salmó arreboscat amb sèsam i humus de remolatxa / Tataki de salmón rebozado con sésamo y humus de remolacha	18,00 €
Bacallà amb salsa de formatge blau i nous Bacalao con salsa de queso azul y nueces	19,00 €
Bacallà amb salsa d'all i gambes sota cruixent de fideus d'arròs Bacalao con salsa de ajo y gambas con crujiente de fideos de arroz	19,00 €
Broquetes de rap i corball a la brasa amb salsa de coco Brochetas de rape y corvina a la brasa con salsa de coco	19,50 €
Vieires amb patata i cansalada ibèrica "Maldonado" i oli de "pimentón de la Vera" Vieiras con patata y tocino ibérico "Maldonado" y aceite de "pimentón de la Vera"	18,00 €
Calamar fresc a la planxa amb verduretes de temporada Calamar fresco a la plancha con verduritas de temporada	16,00 €
Suquet de rap, gambes i cloïsses Suquet de rape, gambas y almejas	27,00 €
Cassola de patates amb llamàntol Cazuela de patatas con bogavante	39,00 €
Graellada de peix: rapet de Palamós, corball, gambes i escamarlans, calamar, musclos, cloïsses i navalles Parrillada de pescado: rapito de Palamós, corvina, gambas y cigalas, calamar, mejillones, almejas y navajas	39,00 €

Carn a la brasa de carbó Carne a la brasa de carbón

Magret d'ànec de l'Empordà a la brasa amb confitura del temps Magret de pato del Empordà a la brasa con confitura del tiempo	14,50 €
Pies de porc a la brasa Pies de cerdo a la brasa	12,00 €
Entrecot de vedella de Girona (500 gr.) Entrecot de ternera de Girona (500 gr.)	21,50 €
Filet de vedella Filete de ternera	20,00 €
Filet de vedella amb foie fresc i PX Filete de ternera con foie fresco y PX	22,00 €
Costelles i mitjanes de xai Costillas y medianas de cordero	15,00 €
Butifarra de pagès Botifarra de payés	11,00 €
Pluma ibèrica a la brasa Pluma ibérica a la brasa	19,00 €
Salsa al pebre, roquefort o ceps Salsa a la pimienta, roquefort o setas	2,00 €

Arròs mínim 2 persones Arroz mínimo 2 personas

Arrossos a la Cassola Arroces a la Cazuela	
<i>Especialitat de la casa</i> Arròs Cala Estreta caldós amb cabra de mar <i>Especialidad de la casa</i> Arroz Cala Estreta caldoso con centollo	19,75 €
Arròs Cala Estreta caldós mar i muntanya Arroz Cala Estreta caldoso mar y montaña	16,50 €
Arròs Cala Estreta amb pop i carxofes Arroz Cala Estreta con pulpo y alcachofas	19,50 €
Arròs negre de peix caldós Arroz negro de pescado caldoso	16,50 €
Arrossos secs "Paella" Arroces secos "Paella"	
Paella Mar i Muntanya Paella Mar y Montaña	16,50 €
Paella marinera	16,50 €
Paella marinera "Sense feina" Paella marinera "del Señorito"	19,75 €
Arròs negre de Palafrugell amb sepionetes i escamarlanets de Palamós Arroz negro de Palafrugell con sepionetas y cigalitas de Palamós	19,50 €
Paella de verduretes Paella de verduras	16,25 €
Fideuà / Fideuá	16,50 €

IVA inclòs IVA incluido

Suggeriments / Sugerencias

PREGUTEU PER EL PEIX DEL DIA (directe de la llotja) S/M

Preguntad por el pescado del dia, directo de la lonja

Gambeta de Palamós saltejada 20€

Gambita de Palamós salteada

Ceviche de gambes amb llima, cilantre i xips de yuca 19€

Ceviche de gambas con lima, cilantro y chips de yuca

Tàrtar de salmó, alvocat i el seu caviar 15€

Tàrtar de salmón, aguacate y su caviar

Tàrtar de tonyina "Ballfegó" amb salsa ponzu i sèsam 19€

Tàrtar de atún "Ballfegó" con salsa ponzu y sésamo

Milfulles de sobrassada, formatge de cabra, mel i kikos 12'50€

Milhojas de sobrasada, queso de cabra, miel y kikos

Mini cors de carxofes fregits amb pols de pernil 12,50€

Mini corazones de alcachofa fritos con polvo de jamón

Fideus de mar 18€

Ortiguillas

Milfulles de patata, botifarra negra i salsa de ceps 13€

Milhojas de patata, botifarra negra y salsa de setas

Tallarines a la planxa 15€

Coquinas a la plancha

Sonso fresc de Palamós 16€

Sonso fresco de Palamós

Zamburiñas 15€

Llobregant sense feina amb allets confitats i tallarines de sèpia 28€

Bogavante pelado con ajitos confitados y tallarines de sepia

Espardenyes a la planxa i tallarines de sèpia 28€

Espardenas a la plancha y tallarines de sepia

Sepionetes saltejades amb carxofes i "Panceta Maldonado" 16€

Sepionetas salteadas con alcachofas y "Panceta Maldonado"

Calamarcets i minicarxofes a la planxa amb maionesa d'all negre 16€

Calamarcitos y mini alcachofas a la plancha con mayonesa de ajo negro

Sonsos, ou ferrat i tòfona 20€

Sonso fresco de Palamós