



Menu

If you have any food intolerance, contact the head waiter, please.

Si vous avez une intolérance alimentaire, contacter le maître, se il vous plaît.



Starters *Pour commencer*

Cruncy toasted bread with tomato and olive oil Pain grillé croustillant tartiné à la tomate	<i>ration</i> <i>ration</i>	3,50 €
Green salad Salade verte		8,00 €
Burrata cheese, rocket, tomatoes and truffle oil Fromage burrata, roquette, tomates et huile à la truffe		13,00 €
Cheese salad with truffles, quince and walnuts Salade de fromage à la truffe au coing et noix		12,50 €
Salad with little beans, duck ham and pine nuts Salade aux petites fèves, jambon de canard et pignons		11,50 €
Our home ground tomato conserve, with variety of anchovies Tomate de nôtre jardin en conserve, anchois salés et anchois en vinaigrette		12,50 €
Toasted bread with aubergine peppers and homemade anchovies / Toast avec Escalivada (aubergine et poivron grillées) et des anchois faits maison		12,50 €
White preserved asparagus with slivers of iberian ham Asperges "Cojonudos" avec copeaux de jambon ibérique		14,50 €
Homemade foie-gras with figs and rose jelly Foie-gras maison aux figues de l'Ampourdán et gelée de roses		14,00 €
Blufin tuna carpaccio, flavoured with Iberian ham oil, soy and honey Carpaccio de thon rouge à l'huile de jambon ibérique, au soja et au miel		16,00 €
Veal carpaccio, parmesan flakes and rocket Carpaccio de veau, copeaux de parmesan et roquette		14,50 €
Red prawn tartar with mustard ice cream and pistachio Tartare de crevettes rouges à la moutarde glacée et pistache		18,00 €
Warm puff pastry with foie, apple and goat cheese Mille-feuille tiède de foie, pomme et fromage de chèvre		12,50 €
Toasted bread rubbed with tomato with slivers of iberian ham Pain grillée avec tomate et jambon ibérique		13,50 €
Grilled sardines with garlic and parsley Sardines grillées à l'ail et au persil		12,50 €
Homemade rings of calamares in batter Calamars a la romaine de la maison		14,00 €
Fresh mediterranean sand eel from Palamós Cicerelle fraîche de Palamós		18,00 €
Grilled cockles Coques grillées		14,00 €
Foie gras ravioli with "Pedro Ximénez" wine reduction and Parmesan / Ravioli de foie gras à la réduction de vin Pedro Ximénez et copeaux de Parmesan		13,50 €
Mussels marinière or boiled Moules marinière o a la vapeur		12,50 €
Snails with garlic and Romesco sauce Escargots secs - avec sauce aioli et sauce Romesco		13,00 €
Grandma's cannelloni Cannelloni façon grand-mère		10,50 €
Homemade meat croquettes Croquettes de viande de la maison		8,50 €
Homemade cod croquettes Croquettes de morue de la maison		8,50 €
Red prawn croquettes Croquettes de crevette rouge		10,50 €
"Ràfols" codfish fritter with quince allioli Beignets de morue "Ràfols" à l'allioli de coing		13,50 €
Grilled octopus with potatoes parmentier and sobrasada Poulpe grillé à la parmentier et sobressada		19,00 €

Fish with sauce *Poisson avec sauce* **S/M**

Specialities of fish from the market grilled or baked, stews or casseroles.

Ask for the day's fish!

Spécialités de poisson frais du marché grillé ou cuit au four, suquets et casseroles. Demander le poisson du jour!

Mediterranean red tuna tataki, with vegetables and avocado Tataki de thon rouge méditerranéen aux légumes et à l'avocat		22,00 €
Salmon tataki with sesame seeds and beet humus Tataki de saumon au sésame et à l'humus de betterave		17,00 €
Cod with blue cheese sauce and nuts Morue à la sauce au fromage bleu avec des noix		19,00 €
Cod in garlic and prawn sauce, garnished with rice noodles Morue a la sauce d'ail et crevettes et croustillant de riz		19,00 €
Grilled monkfish and seabass skewers with coconut sauce Brochettes de lotte et courbine grillés avec une sauce à la noix de coco		19,50 €
Scallops, potatoes and Iberian bacon flavoured with paprika oil Coquilles Saint-Jacques aux pommes de terre, au lard ibérique Maldonado et à l'huile de piment de la Vera		18,00 €
Fresh calamares, grilled with vegetables Calamar frais grillée avec des légumes		16,00 €
Monkfish cooked in stock with potatoes, prawns and mussels Bouillon lotte avec des pommes de terre, crevettes et moules		27,00 €
Lobster casserole with potatoes cooked in fish stock Casserole de homard avec des pommes de terre et bouillon de poisson		39,00 €
Assorted fishes. Monk fish from Palamós, brown meagre, prawns and langoustines, calamar, mussels, clams and razor clams Grillade de poissons : petite lotte de Palamós, corb, crevettes et langoustines, calmar, moules, palourdes et couteaux		39,00 €

Meat charcoal barbecue *Viande au barbecue au charbon*

Magret of duck from Empordà with confiture of thyme Magret de canard de l'Empordà avec confiture d'époque		14,50 €
Grilled pig's trotters Pieds de porc au barbecue		12,00 €
Entrecote of beef (500 gr.) Entrecôte de veau (500 gr.)		21,50 €
Fillet steak Filet de veau		20,00 €
Fillet steak with foie and PX wine reduction Filet de veau avec foie et réduction de PX		22,00 €
Lamb chops Agneau		15,00 €
Local sausage Saucisse de la région		11,00 €
Grilled Iberian flank of pork "Pluma" ibérique grillée		19,00 €

Green pepper, roquefort sauce or wild mushrooms Sauce au poivre, au roquefort ou aux cèpes 2,00 €

Riz *min. 2 personnes* *Rice min. 2 pax*

Riz à la casserole *Rice casserole*

House speciality Rice "Cala Estreta" cooked in stock with fish and spider crab <i>Spécialité de la maison</i> Riz Cala Estreta avec bouillon et araignée de mer		19,75 €
Rice "Cala Estreta" cooked in stock with meat and fish Riz Cala Estreta avec du bouillon de viande et poisson		16,50 €
Rice "Cala Estreta" in stock with octopus and artichokes Riz Cala Estreta avec bouillon pulpe et artichauds		19,50 €
Black rice with stock and calamar ink Riz noir avec du bouillon de poisson		16,50 €

Riz sec "Paella" *Dry rice "Paella"*

Mixed paella with fish and meat Paella mixte		16,50 €
Paella marinière		16,50 €
Easy Paella mariniere (peeled) Paella Marinière "décortiquée"		19,75 €
Black rice from Palafrugell with baby cuttlefish and langoustines from Palamós Riz noir de Palafrugell avec des petites seiches et langoustines de Palamós		19,50 €
Vegetable paella Paella aux légumes		16,25 €
Fine noodles in fish stock (Fideua) / Fideuà		16,50 €

TVA comprise VAT included

Suggestions

ASK ABOUT THE FISH OF THE DAY (direct from the fish market) M/P

Sautéed Palamós prawns 20€

Prawns ceviche with lime, "coriander" and yuca chips 19€

Salmon tartar with avocado and their caviar 15€

Red tuna tartar "Ballfego" with ponzu sauce and sesame 19€

Warm Puff pastry of "Sobrasada", goat cheese, honey and Kikos 12'50€

.Mini hearts of artichokes fried with ham powder 12,50€

Crispy fried sea anemones "Ortiguilles" 18€

Black pudding with mushrooms sauce 13€

Grilled baby clams 15€

Grilled baby scallops 15€

Peeled lobster with pickled garlic and cuttlefish noodles 29€

Grilled sea cucumber with pickled garlic sepia noodles 29€

Sautéed baby sepia with artichokes and "Bacon Maldonado" 16€

Grilled baby squid and baby artichokes with Black garlic "allioli" 16€