



Si pateix alguna intolerància alimentària avisi al 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 (ració) <i>“Coca de vidre” con tomate (ració)</i>	€ 3, ⁵⁰
Amanida del nostre hort <i>Ensalada de nuestro huerto</i>	€ 9, ⁰⁰
Burrata, ruca, tomàquets i oli de tòfona <i>Burrata, rúcula, tomates y aceite de trufa</i>	€ 14, ⁰⁰
Amanida de formatge trufat, codony i nous <i>Ensalada de queso trufado, membrillo y nueces</i>	€ 13, ⁵⁰
Amanida amb favetes, pernil d'ànec i pinyons <i>Ensalada con habitas, jamón de pato y piñones</i>	€ 13, ⁵⁰
Tomàquet en conserva del nostre hort, anxoves i seitons <i>Tomate en conserva de nuestro huerto, anchoas y boquerones</i>	€ 13, ⁵⁰
Pa torrat amb escalivada i anxoves fetes a casa <i>Pan tostado con escalivada y anchoas caseras</i>	€ 13, ⁵⁰
Foie de la casa amb figues de l'Empordà i gelea de roses <i>Foie de la casa con higos del Empordà y jalea de rosas</i>	€ 15, ⁰⁰
Milfulls de sobrassada, formatge de cabra, mel i kikos <i>Milhojas de sobrasada, queso de cabra, miel y kikos</i>	€ 13, ⁵⁰

Milfulls de patata, botifarra negra i salsa de ceps <i>Milhojas de patata, butifarra negra y salsa de setas</i>	€ 13, ⁵⁰
Milfulls tebi de foie, poma i formatge de cabra <i>Milhojas túbio de foie, manzana y queso de cabra</i>	€ 13, ⁵⁰
Xapata torrada amb tomàquet i encenalls d'espàtlla ibèrica <i>Chapata tostada con tomate y virutas de jamón ibérico</i>	€ 16, ⁰⁰
Sardines a la brasa amb all i julivert <i>Sardinas a la brasa con ajo y perejil</i>	€ 13, ⁵⁰
Calamars a la romana fets a casa <i>Calamares a la romana caseros</i>	€ 16, ⁰⁰
Sonso fresc de Palamós (de temporada) <i>Lazón fresco de Palamós (de temporada)</i>	€ 20, ⁰⁰
Escopinyes fresques a la planxa <i>Berberechos frescos a la planxa</i>	€ 17, ⁰⁰
Raviolis de foie amb reducció de PX i encenalls de parmesà <i>Raviolis de foie con reducción PX y virutas de parmesano</i>	€ 16, ⁰⁰
Musclos de roca a la marinera o al vapor <i>Mejillones de roca a la marinera o al vapor</i>	€ 13, ⁵⁰
Cargols secs amb allioli i romesco <i>Caracoles secos con alioli y romesco</i>	€ 15, ⁰⁰
Canelons de l'àvia <i>Canelones de la abuela</i>	€ 12, ⁰⁰
Croquetes de carn rostida <i>Croquetas de carne asada</i>	€ 10, ⁰⁰
Croquetes de gamba vemella <i>Corquetas de gamba roja</i>	€ 15, ⁰⁰
Bunyols de bacallà "Ràfols" amb all i oli de codony <i>Buñuelos de bacalao "Ràfols" con alioli de membrillo</i>	€ 13, ⁵⁰
Pop a la brasa amb parmentier de patata i sobrassada <i>Pulp a la brasa con parmentier de patata y sobrasada</i>	€ 21, ⁰⁰

Peix / Pescado

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!

Llagosta/Llamàntol amb ous ferrats i patates	S/M
<i>Langosta/Bogavante con huevos fritos y patatas</i>	
Tataki de tonyina vermella del Mediterrani amb verduretes i alvocat	€ 22, ⁰⁰
<i>Tataki de atún rojo del Mediterráneo con verduritas y aguacate</i>	
Tataki de salmó arrebossat amb sèsam i humus de remolatxa	€ 19, ⁰⁰
<i>Tataki de salmón rebozado con sésamo y humos de remolacha</i>	
Bacallà amb salsa de formatge blau i nous	€ 19, ⁰⁰
<i>Bacalao con salsa de queso azul y nueces</i>	
Bacallà amb salsa d'all i gambes sota cruixent de fideus d'arròs	€ 19, ⁰⁰
<i>Bacalao con salsa de ajo y gambas con crujiente de fideos de arroz</i>	
Broquetes de rap i corball a la brasa amb salsa de coco	€ 19, ⁵⁰
<i>Brochetas de rape y corvina a la brasa con salsa de coco</i>	
Vieires amb patata i cansalada ibèrica "Maldonado" i oli de "pimenton de la vera"	€ 21, ⁰⁰
<i>Vieiras con patata y tocino ibérico "Maldonado" y aceite de "pimenton de la vera"</i>	
Calamar fresc a la planxa amb verduretes de temporada	€ 18, ⁰⁰
<i>Calamar fresco a la plancha con verduritas de temporada</i>	
Suquet de rap, gambes i cloïsses	€ 27, ⁰⁰
<i>Suquet de rape, gambas y almejas</i>	
Cassola de patates amb llamàntol	€ 40, ⁰⁰
<i>Cazuela de patatas con bogavante</i>	
Graellada de peix: rapet de Palamós, corball, gambes i escamarlans, calamar, musclos, cloïsses i navalles	€ 44, ⁰⁰
<i>Parrillada de pescado: rapito de Palamós, covina, gambas y cigalas, calamar, mejillones, almejas y navajas</i>	

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 <i>Magret de pato del Empordà a la brasa con confitura del tiempo</i>	€ 16, ⁵⁰
Entrecot de vedella de Girona (500 gr.) <i>Entrecot de ternera de Girona (500 gs.)</i>	€ 21, ⁵⁰
Filet de vedella <i>Filete de ternera</i>	€ 22, ⁰⁰
Filet de vedella amb foie fresc i PX <i>Filete de ternera con foie fresco y PX</i>	€ 25, ⁰⁰
Costelles i mitjanes de xai <i>Costillas y medianas de cordero</i>	€ 16, ⁵⁰
Butifarra de pagès <i>Butifarra de payés</i>	€ 12, ⁰⁰
Pluma ibèrica a la brasa <i>Pluma ibérica a la brasa</i>	€ 19, ⁰⁰
Salsa al pebre, roquefort o ceps / Salsa a la pimienta, roquefort o setas	€ 2, ⁰⁰

Arròs mínim 2 persones / Arroz mínimo dos personas

Arrossos a la cassola / Arroces a la Cazuela	
Arròs Cala Estreta caldós amb cabra de mar (Especialitat de la casa) <i>Arroz Cala Estreta caldoso con centollo (Especialidad de la casa)</i>	€ 21, ⁰⁰
Arròs Cala Estreta caldós mar i muntanya <i>Arroz Cala Estreta caldoso mar y montaña</i>	€ 19, ⁰⁰
Arrossos secs "Paella" / Arroces secos "Paella"	
Paella Mar i Muntanya <i>Paella Mar y Montaña</i>	€ 18, ⁰⁰
Paella marinera <i>Paella marinera</i>	€ 19, ⁰⁰
Paella marinera "sense feina" <i>Paella marinera "del señorito"</i>	€ 21, ⁰⁰
Arròs negre de Palafrugell amb sepionetes i escamarlanets de Palamós <i>Arroz negro de Palafrugell con sepionetas y cigalitas de Palamós</i>	€ 21, ⁰⁰
Paella de verdures <i>Paella de verduras</i>	€ 17, ⁰⁰
Fideuà <i>Fideuá</i>	€ 17, ⁰⁰