

## *Per picar · Para picar*

Terrina de foie (fet a casa) amb compota de poma, figa confitada al Calvados i pols de kikos  
Tarrina de foie (hecho en casa) con compota de manzana, higo macerado al Calvados y polvo de kikos..... 18,80

Pernil ibèric de gla 100 gr.  
Jamón ibérico de bellota 100 gr. .... 24,50

Calamars a la romana o a l'andalusa  
Calamares a la romana  
o a la andaluza..... 19,00

Croquetes de "rabo de toro" (Un.)  
Croquetas de rabo de toro (Un.) ..... 2,00

Croquetes de pollastre i pernil ibèric (Un.)  
Croquetas de pollo y jamón ibérico (Un.) ..... 1,80

Bunyols de bacallà (Un.)  
Buñuelos de bacalao (Un.) ..... 2,25

Pop a la gallega  
Pulpo a la gallega ..... 22,50

Calamarcets fregits o saltejats amb all i julivert  
Chipirones fritos o salteados  
con ajo y perejil ..... 25,00

Anxoves de L'Escala artesanes  
Anchoas de L'Escala artesanas ..... (8 FIL) 18,00

Musclos marinera o vapor  
Mejillones marinera o vapor ..... 11,50

Xipirons amb ous estrellats, cruixent de pernil ibèric i parmesà  
Chipirones con huevos estrellados, crujiente de jamón ibérico y parmesano ..... 17,00

## Entrants · Entrantes

- Carpaccio de bacallà amb pinyons i vinagreta de pebrots del piquillo.  
Carpaccio de bacalao con piñones y vinagreta de pimientos del piquillo .....17,90
- Amanida de l'horta  
Ensalada de la huerta ..... 10,00
- Tomàquet de temporada amb ventresca de bonítol i ceba tendra  
Tomate de temporada con ventresca de bonito y cebolla tierna ..... 13,50
- Amanida tèbia de formatge de cabra "nevat", fruits secs, codony i vinagreta de mel  
Ensalada tibia de queso de cabra "nevat", frutos secos, membrillo y vinagreta de miel 12,90
- Parrillada de verdures de temporada amb Romesco  
Parrillada de verduras de temporada con Romesco ..... 12,80
- Sopa de peix i marisc  
Sopa de pescado y marisco ..... 14,00
- Amanida de foie i pernil d'ànec amb pinyons torrats i vinagreta de Mòdena i alfàbrega  
Ensalada de foie y jamón de pato con piñones tostados, vinagreta de Módena y albahaca... 13,50
- Pop a la brasa amb parmentier de patata i oli de pebre vermell  
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de pimentón..... 22,50
- Tartar de tonyina vermella amb alvocat i tomàquet  
Tartar de atún rojo con aguacate y tomate... 18,50
- Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, bacon, parmesà, maionesa d'anxoves i pa fregit  
Ensalada César con pollo crujiente, bacon, parmesano, mayonesa de anchoas y pan frito ..... 12,50
- Amanida de llagostins amb brots tendres, mousse d'alvocat i vinagreta de tomàquet i alfàbrega  
Ensalada de langostinos con brotes tiernos, mousse de aguacate y vinagreta de tomate y albahaca ..... 14,00

## Mariscs · Mariscos

Cloïsses gallegues al gust (planxa, marinera o saltejades)	
Almejas gallegas al gusto (planxa, marinera o salteadas) .....	25,00
Navalles gallegues a la planxa (6 un)	
Navajas gallegas a la planxa (6 und) ...	14,50
Ostres gallegues vives (un)	
Ostras gallegas vivas (und) .....	3,90
Gambes de Blanes a la planxa (250 g)	
Gambas de Blanes a la planxa (250 g) ...	38,50
Llamàntol a la planxa (peça 1/2 kg)	
Bogavante a la planxa (pieza 1/2 kg) .....	40,00
“Zamburiñas” gallegues a la planxa (6 un)	
Zamburiñas gallegas a la planxa (6 un)	19,00
Escamarlans de Blanes oberts a la planxa	
Cigalas de Blanes abiertas a la planxa ...	35,00
Espardenyes fregides o planxa (150 gr)	
Espardeñas fritas o planxa (150 gr) .....	38,00

# *Arrossos i pastes*

## *Arroces y pastas*

Mínim 2 persones · Mínimo 2 personas  
Preu per persona · Precio por persona

Arròs caldós amb llamàntol  
Arroz caldoso de bogavante ..... 26,00

Arròs negre amb sèpia, gambes,  
escamarlans i cloïsses  
Arroz negro con sepia, gambas,  
cigalas y almejas ..... 19,80

Paella de mar i muntanya  
Paella de mar y montaña ..... 18,50

Paella marinera  
Paella marinera ..... 19,80

Fideuà amb sèpia, cloïsses,  
gambes i escamarlans  
Fideuá con sepia, almejas,  
gambas y cigalas ..... 19,50

Paella del Senyoret (tot pelat)  
Paella del Señorito (todo pelado) ..... 23,00

10% I.V.A. inclòs · 10% I.V.A. incluido  
Pa i aperitiu · Pan y aperitivo 1,80 €

## Peix · Pescado

Parrillada de peix i marisc a la planxa  
Parrillada de pescado y marisco a la plancha  
Preu per persona · Precio por persona ..... 55,00

Mariscada a la planxa amb 1/2 llamàntol  
Mariscada a la plancha con 1/2 bogavante  
Preu per persona · Precio por persona ..... 65,00

Lluç de palangre (Planxa, forn o Donosti)  
Merluza de pincho  
(Planxa, horno o Donosti) ..... 22,00

Llenguado a la planxa o Meunière  
Lenguado a la plancha o Meunière ..... 28,00

Tataki de tonyina vermella o de salmó  
amb mousse d'alvocat i salsa Teriyaki  
Tataki de atún rojo o de salmón con mousse  
de aguacate y salsa Teriyaki ..... 19,50

Rap del Cantàbric a la planxa  
amb saltejat de verdures  
Rape del Cantábrico a la plancha  
con salteado de verduras ..... 26,50

Bacallà gratinat amb musselina d'alls  
sobre llit d'espínacs  
Bacalao gratinado con muselina de ajos  
sobre cama de espinacas ..... 21,80

Salmó noruec a la planxa amb verduretets  
Salmón noruego a la plancha  
con verduritas..... 19,50

Dorada o llobarro planxa, forn, Donosti  
o a la sal (peça sencera 1,200 kg. aprox)  
Dorada o lubina plancha, horno, Donosti  
o a la sal (pieza entera 1,200 kg. aprox) ..... 50,00  
La peça / La pieza

Turbot a la brasa, forn o Donosti  
(peça sencera 1,200 kg. aprox)  
Rodaballo a la brasa, horno o Donosti  
(pieza entera 1,200 kg. aprox)..... 58,00  
La peça / La pieza

Suquet de rap amb patata trencada,  
cloïsses i musclos  
Suquet de rape con patata rota,  
almejas y mejillones ..... 28,50

Tots els plats porten guarnició · Todos los platos llevan guarnición

10% I.V.A. inclòs · 10% I.V.A. incluido  
Pa i aperitiu · Pan y aperitivo 1,80 €

## *Carn · Carne*

“Rabo de Toro” estofat a l’estil cordobès

Rabo de toro estofado al estilo cordobés..... 19,50

Costelles de xai a la brasa

Costillas de cordero a la brasa ..... 20,00

Secret ibèric de gla amb patata panadera  
i pebrot del Padrón

Secreto ibérico de bellota con patata panadera y  
pimiento de Padrón ..... 19,50

### **D.O. Vaca Gallega Raça Frisona madurada 30 dies**

Filet (brasa, pebre, roquefort)

Solomillo (brasa, pebre, roquefort) ..... 24,50

Entrecot 400 gr.

(brasa, pebre, roquefort)

Entrecot 400 gr.

(brasa, pebre, roquefort) ..... 22,00

Steak Tartar de filet (picat amb ganivet)  
amb torradetes i patates palla

Steak Tartar de solomillo (picado a cuchillo)

con tostaditas y patatas paja ..... 22,50

Xuletó d’1 kilo amb grillons de patates  
i pebrots del Piquillo

Chuletón de 1 kilo con patatas a gajos

y pimientos del Piquillo..... 50,00

Tots els plats porten guarnició · Todos los platos llevan guarnición

10% I.V.A. inclòs · 10% I.V.A. incluido  
Pa i aperitiu · Pan y aperitivo 1,80 €

# Menú Mariscada

140 €

preu per a 2 persones · precio para 2 personas

Inclou · Incluye:

Aperitiu de la casa + Martini o Canya o copa de Cava

Llamàntol, gambes, escamarlans, rap,  
navalles, “zamburiñas”, cloïsses, llagostins,  
ostres, musclos i escopinyes

Aperitivo de la casa + Martini o caña o copa de Cava

Bogavante, gambas, cigalas, rape, navajas,  
zamburiñas, almejas, langostinos, ostras,  
mejillones y berberechos

Postres a escollir de la carta

Postre a escoger de la carta

Cafè i xupito · Café y chupito

Beguda no inclosa · Bebida no incluida  
(Mínim 2 persones · Mínimo 2 personas)

# Menú Parrillada

de peix i marisc

de pescado y marisco

125 €

preu per a 2 persones · precio para 2 personas

Inclou · Incluye:

Aperitiu de la casa + Martini o Canya o copa de Cava

Rap, lluç, calamars, gambes, escamarlans,  
llagostins, cloïsses, musclos.

Aperitivo de la casa + Martini o caña o copa de Cava

Rape, merluza, calamares, gambas, cigalas,  
langostinos, almejas, mejillones.

Postres a escollir de la carta

Postre a escoger de la carta

Cafè i xupito · Café y chupito

Beguda no inclosa · Bebida no incluida  
(Mínim 2 persones · Mínimo 2 personas)

(I.V.A. INCLÒS · I.V.A. INCLUIDO)