

*Para compartir*  
*Per compartir*

---

*To share*

1/2

1

**Cuatro cosas de picar: coca de anchoas, tatin de foie y manzana, langostinos rebozados y croquetas de asado, anguila y Perigourdine**

19,50 €

*Quatre coses de picar: coca d'anxoves. Tatin de foie i poma, llagostins arrebossats i croquetes de rostit, anguila i Perigourdine.*

*Four bites to share: anchovies flat bread, foie gras and apple tatin, breaded shrimps and croquettes, smoked eel and Perigourdine*

**Jamón Ibérico de bellota al corte con coca de vidrio**

15,80 € (70gr.) 24,50 € (100gr.)

*Pernil Ibèric de glà al tall amb coca de vidre*

*Iberian ham with catalan flat bread*

**Anchoas del Cantábrico con pan y tomate**

12,50 € 18,50 €

*Anxoves del Cantàbric amb pa i tomàquet*

*Anchovies from Cantábrico with tomato bread*

**Calamares a la andaluza con mayonesa de limón**

16,50 €

*Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona*

*Andalusian style squid with lemon mayonnaise*

**Micuit de foie con manzana de Girona**

13,50 € 22,50 €

*Micuit de foie amb poma de Girona*

*Foie micuit with Girona apple*

**Coca de vidrio con tomate**

3,50 €

*Coca de vidre amb tomàquet*

*Catalan flat bread with tomato*



**Pan y aperitivos**

3,50 €

*Pa i aperitius*

*Bread and appetizers*

*Entrantes Frios*  
*Entrants Freds*

*Cold Starters*

	1/2	1
<b>Carpaccio de magret de pato, foie y aceite de trufa negra</b> Carpaccio de magret d'ànec, foie i oli de tòfona negra Duck breast carpaccio, foie grasd black truffle oil		20,50 €
<b>Ensalada de verdes, aguacate, tomate, ventresca de bonito y mostaza</b> Amanida de verds, alvocat, tomàquet, ventresca de bonítol i mostassa Green salad, avoca tomato, tuna belly and mustard	10,50 €	16 €
<b>Ensalada de queso de cabra, membrillo y frutos secos</b> Amanida de formatge de cabra, codony i fruits secs Goat cheese salad, quince jelly and nuts		15,50 €
<b>Burrata con berenjena confitada a la brasa y merelada de tomate</b> Burrata amb albergínia confitada a la brasa i melmelada de tomàquet Burrata with confit and grilled eggplant with tomato mermelade	10 €	15,00 €
<b>Steak tartare con patatas fritas y pimientos de padrón</b> Steak tartare amb patates fregides i pebrots de padrón Steak tartare with french fries and 'padrón peppers	19,50 €	28,00 €
<b>Ensalada de bogavante con su salpicón</b> Amanida de llamàntol amb el seu esquitxat Lobster salad with his spatter	15,50 €	24,00 €

*Entrantes calientes*  
*Entrants calents*

---

*Hot Starters*

	1/2	1
<b>Canelón de asado con bechamel de trufa negra</b> Caneló de rostit amb beixamel de tòfona negra Roasted cannelloni with black truffle sauce		16 €
<b>Croquetas de rustido, anguila ahumada y “Perigourdine” (4-6 un.)</b> Croquetes de rostit, anguila fumada i “Perigourdine” (4-6 un.) Roasted croquetes, smoked eel ad “Perigourdine” (4-6 un.)	8 €	14,50 €
<b>Crema de calabaza, buñuelitos de parmesano y jamón Ibérico</b> Crema de carbassa, bunyolets de parmesà i pernil Ibèric Pumpkin cream, parmesan fritters and Iberian ham		12 €
<b>Almejas de carril a la marinera</b> Cloïsses de carril a la marinera Clams from carril marinera style	17,50 €	26,50 €

*Arroces (min. 2 pers.)*  
*Arrossos (min. 2 pers.)*

---

*Rice (min. 2 pers.)*



**Todos nuestros arroces están elaborados con arroz de "L'Estany de Pals"**

Tots els nostres arrossos estan elaborats amb arròs de "L'Estany de Pals"

All our rice dishes are cook with rice from "L'Estany de Pals"

- Paella a la "marinera" (gamba, cigala, almeja y mejillón)** 24 €  
Paella a la marinera (gamba, escamarlà, cloïssa i musclo)  
Seafood paella
- Arroz negro de sepietas y almejas de Carril** 21€  
Arròs negre de sepietes i cloïsses de Carril  
Black ink rice with baby squid and clams from Carril
- Rissoto de espárragos verdes, ceps y foie a la plancha** 23,50 €  
Rissoto d'espàrrecs verds, ceps i foie a la planxa  
Green asparagus rissoto, mushrooms and foie gras
- Arroz caldoso de bogavante** 28,50 €  
Arròs caldós de llamantol  
Blue lobster rice
- Fideuá de sepia, rape y gambas de Palamós** 17,50 €  
Fideuà de sípia, rap i gambes de Palamós  
Fideuá (noodles paella) with cuttlefish, monkfish and Palamós prawns

*Pescados*  
*Peixos*

---

*Fish*

<b>Suprema de rodaballo salvaje con verduras</b> Suprema de turbot salvatge amb verduretes Wild turbot supreme with vegetables	28,50 €
<b>Rape a la “marinera” con gambas de Palamós</b> Rap a la “marinera” amb gambes de Palamós “Marinera style” monkfish with Palamós prawns	28 €
<b>Tataki de atún rojo con soja</b> Tataki de tonyina vermella amb soja Red tuna tataki with soy sauce	18,50 €
<b>Pescado de lonja a la plancha, horno, Donostiarra o a la sal</b> Peix de llotja a la planxa, forn, Donostiarra o a la sal Fresh market fish (grilled, baked, Donostiarra sauce or salt)	s/m
<b>Dorada a la sal con verduras</b> Orada a la sal amb verdures Gilthead bream with vegetables	19 €
<b>Corvina salvaje con setas de temporada y aceite de picada</b> Corball salvatge amb bolets de temporada i oli de picada Wild seabass with seasonal mushrooms and nuts oil	18,50 €

*Carnes*  
*Carns*

---

*Meat*

- Chuletón de vaca “gallega”, patatas fritas y pimientos de padrón** 40 €  
**(piezas aproximadamente de 1kg – ideal para compartir)**  
*Txuletón de vaca “gallega”, patates fregides i pebrots de padrón*  
*(peces aproximades de 1kg – ideal para compartir)*  
*Galician t-bone steak, french fries and padrón peppers*  
*(1 kg servings approximately – better to share)*
- Clásico solomillo de ternera con foie, “perigueux” y gratén de patata** 28,50 €  
*Clàssic filet de vedella amb foie, “perigueux” i gratén de patata*  
*Grilled veal sirloin with foie gras, “perigueux” and potato gratin*
- Espaldita de cabrito cocinada a baja temperatura** 24 €  
*Espatilleta de cabrit cuita a baixa temperatura*  
*Lamb shoulder cooked at low temperature*
- Entrecote a la plancha, espárragos verdes y café de Paris** 23 €  
*Entrecote a la planxa, espàrrecs verds i cafè de Paris*  
*Grilled beef steak, green asparagus and café de Paris*
- Meloso de ternera con parmentier de patata** 18,50 €  
*Melós de vedella amb parmentier de patata*  
*Tender beef with potato parmentier*

*Tropical Kids*  
*Tropical Kids*

---

*Tropical Kids*

**Pasta fresca – napolitana, boloñesa o carbonara** 14 €  
Pasta fresca – napolitana, bolonyesa o carbonara  
Fresh pasta - napolitana, bolognese or carbonara

**Escalopa de pollo con patatas fritas** 10,50 €  
Escalopa de pollastre amb patates fregides  
Battered chicken with french fries

**Calamares rebozados a la andaluza con patatas fritas** 14 €  
Calamars arrebossats a l'andalusa amb patates fregides  
Andalusian style squid rings with french fries

**Pallarda de ternera con patatas fritas** 16,50 €  
Pallarda de vedella amb patates fregides  
Flat beef steak with french fries

**Croquetas de rustido con patatas fritas** 9,50 €  
Croquetes de rostif amb patates fregides  
Roasted croquettes with french fries

*Sugerencias*  
*Sugerencies*

---

*Suggestions*

**Sugerencias**  
Sugerencies  
Suggestions

0,00 €