

DESGUSTACIÓ DE MARISC DE LA NOSTRA BADIA



- Navalles
- "Zamburiñas"
- Calamars a la romana
 - Cloïses
 - Musclos
 - Gambeta
- Escamarlanets

50,00 p.p











Taula complerta



PRIMERS












- Amanida de tonyina 10,00 
- Amanida de formatge de cabra i fruits secs 12,00
- Amanida d'encenalls de foie 12,00
- Patates braves "estupendes" 10,00
- Assortiment de croquetes 15,00
- Brie arrebossat amb compota de poma 12,00
- Timbal d'escalivada amb anxoves i tonyina 15,00
- Verduretes saltejades amb gambes i vieires 18,00 
- Canelons de l'àvia 15,00
- Canelons d'espínacs i pinyons 15,00
- Sopa de peix 12,00
- Ració de torrades 3,50
- El nostre Micuit de Foie de Canard de l'Empordà 14,00

PRIMERS DE PEIX


- Tataki de tonyina 18,00
- Anxoves 12,00 
- Tellerines 16,00 
- Calamars a la romana 18,00 1/2 ració 9,00
- Xipirons arrebossats 16,00
- Sonsos 18,00
- Musclos al vapor/marinera 15,00 
- Cloïsses del carril a la planxa 19,50 
- Navalles a la planxa 17,00 
- Pop a la gallega 18,00 1/2 ració 9,50 
- Vieires (3 unitats) 15,00 
- Gambeta de Palamós i St. Antoni a la planxa 30,00 
- Escamarlet de la Badia a la planxa 25,00 
- Carpaccio de gambes de Palamós 18,00 
- Peixet fregit 15,00









PEIX

- Medallons de rap a la planxa 21,00 
- Filet de llobarro a la planxa 15,00 
- Llobarro a la sal (per a 2 persones) 50,00 
- Llobarro "a la fisterra" (per a 2 persones) 45,00 
- Filet de turbot a la planxa o al forn 27,00 
- Rapet a la planxa o al forn 25,00 
- Mig llàmantol a l'estil Guillermu 20,00 
- Llenguado a la planxa o "meunière" 25,00 
- Bacallà a la muselina d'all 18,00 
- Salmó a la planxa amb verduretes 16,00 
- Gamba mitjana de la Badia de Palamós i St. Antoni 45,00 

CARNS

- Costelles de xai de Calonge 18,00
- Entrecot de vedella de Girona a la planxa o al pebre 18,50
- Magret d'ànec amb poma confitada 20,00 

ARROSSOS·FIDEUÀS

- Paella mitxa (mínim 2 persones) 17,00 p.p. 
- Paella de peix (mínim 2 persones) 19,00 p.p. 
- Paella negra (mínim 2 persones) 19,00 p.p. 
- Arròs a la cassola (mínim 2 persones) 21,00 p.p. 
- Fideuà (mínim 2 persones) 16,00 p.p.
- Arròs amb llobregant (mínim 2 persones) 26,00 p.p. 
- Arròs negre (mínim 2 persones) 21,00 p.p. 



SEAFOOD TASTING FROM OUR BAHIA

- Griddled razor shells
 - Scallops
- Battered fried squids
 - Small cuttlefish
 - Cockles
 - Mussels
- Griddled crayfish from the bay

50,00 p.p

Complete table












STARTERS

- Tuna salad 10,00 
- Goat cheese salad with nuts 12,00
- Salad with foie shavings 12,00
- Bravas (fries with spicy sauce) 10,00
- Assortement of croquettes 15,00
- Breaded brie with apple compote 12,00
- Escalivada "catalan vegetables" with anchovies and tuna 15,00
- Griddled vegetables with Palamós prawns and scallop 18,00 
- Grandma's cannelloni 15,00
- Spinach and pine nuts cannelloni 15,00
- Fish soup 12,00
- Catalan tomato toast 3,50
- Homemade "Micuit" of "Empordà" duck liver 14,00


FISH STARTERS

- Tuna tataki 18,00 
- Anchovies 12,00 
- Bean clams 16,00 
- Battered fried squids 18,00 half a plate 9,00
- Baby cuttlefish 16,00
- "Sonsos" 18,00
- Steamed mussels / marinière 15,00 
- Griddled Galician clams 19,50
- Griddled razor shells 17,00 
- Octopus Galician style 18,00 half a plate 9,50 
- Scallops (3 u.) 15,00 
- Griddled baby prawns from Palamós 30,00 
- Griddled baby crayfish from the Bay 25,00 
- Prawns carpaccio from Palamós 18,00 
- Fried fish 15,00







FISH

- Griddled monk fish 21,00 
- Grilled sea bass filet 15,00 
- Sea bass in salt (for 2 persons) 50,00 
- Sea bass "at a fisterra" (for 2 persons) 45,00 
- Griddled or baked angler 27,00 
- Griddled or oven baked monkfish 25,00 
- Half lobster Guillermu's style 20,00 
- Griddled or meuniere (Butter sauce) 25,00 
- Cod with garlic mousse 18,00 
- Grilled salmon with vegetables 16,00 
- Middle size prawns from Palamós and St. Antoni 45,00 



MEATS

- Lamb ribs from Calonge 18,00
- Girona veal entrecote, griddled or in pepper sauce 18,50
- Duck lean and apple au confit 20,00 











RICES•FIDEUA

- Baix Empordà style Paella (min. 2 persons) 17,00 p.p. 
- Fish Paella (min. 2 persons) 19,00 p.p. 
- Black Paella (min. 2 persons) 19,00 p.p. 
- Rice casserole (min. 2 persons) 21,00 p.p. 
- Fideua (thin noodles cooked with fish broth)
(min. 2 persons) 16,00 p.p.
- Lobster rice (min. 2 persons) 26,00 p.p. 
- Black rice (min. 2 persons) 21,00 p.p. 

PRIMEROS












- Ensalada de atún 10,00 
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos 12,00
- Ensalada de virutas de foie 12,00
- Patatas bravas "estupendas" 10,00
- Surtido de croquetas 15,00
- Brie rebozado com compota de manzana 12,00
- Timbal d'escalivada" con anchoas y atún 15,00
- Verduritas a la plancha salteadas con gambas i vieiras 18,00 
- Canelones de la abuela 15,00
- Canelones de espinacas y piñones 15,00
- Sopa de pescado 12,00
- Ración de tostadas 3,50
- Nuestro Micuit de Foie de Cannard del Empordá 14,00

PRIMEROS DE PESCADO


- Tataki de atún 18,00
- Anchoas 12,00 
- Tellinas 16,00 
- Calamares a la romana 18,00 1/2 ración 9,00
- Chiipirones rebozados 16,00
- Sonsos 18,00
- Mejillones al vapor/marinera 15,00 
- Almejas del carril a la plancha 19,50 
- Navajas a la plancha 17,00 
- Pulpo a la gallega 18,00 1/2 ración 9,50 
- Vieiras (3 unidades) 15,00 
- Gambas pequeñas de la Bahía de Palamós i St. Antoni a la plancha 30,00 
- Cigalas pequeñas de la Bahía a la plancha 25,00 
- Carpaccio de gambas de Palamós 18,00 
- Pescado frito 15,00









PESCADO

- Medallones de rape a la plancha 21,00 
- Filete de lubina a la plancha 15,00 
- Lubina a la sal (para 2 personas) 50,00 
- Lubina "a la fistera" (para 2 personas) 45,00 
- Filete de rodaballo a la plancha o al horno 27,00 
- Rape a la plancha o al horno 25,00 
- Medio bogavante al estilo Guillermu 20,00 
- Llenguado a la plancha o "meunière" 25,00 
- Bacalao a la muselina de ajo 18,00 
- Salmón a la plancha con verduritas 16,00 
- Gambas medianas de la Bahía de Palamós y St. Antoni 45,00 

CARNES

- Costillas de cordero de Calonge 18,00
- Entrecot de ternera de Girona a la plancha o a la pimienta 18,50
- Magret de pato con manzana confitada 20,00 

ARROCES·FIDEUÁS

- Paella mitxa (mínimo 2 personas) 17,00 p.p. 
- Paella de pescado (mínimo 2 personas) 19,00 p.p. 
- Paella negra (mínimo 2 personas) 19,00 p.p. 
- Arroz a la cazuela (mínimo 2 personas) 21,00 p.p. 
- Fideuá (mínimo 2 personas) 16,00 p.p.
- Arroz a la cazuela con bogavante (mínimo 2 personas) 26,00 p.p. 
- Arroz negro (mínimo 2 personas) 21,00 p.p. 



DESGUSTACIÓN DE MARISCO DE NUESTRA BAHÍA


- Navajas
- Zamburiñas
- Calamares a la romana
 - Almejas
 - Mejillones
- Gamba pequeña
- Cigalitas

50,00 p.p

Mesa completa



ENTRÉES

- Salade de thon 10,00
- Salade de fromage de chèvre aux fruits secs 12,00
- Salade avec des copeaux de foie gras 12,00
- Braves (frites avec de la sauce piquante) 10,00
- Assortiment de croquettes 15,00
- Brie pané à la compote de pommes 12,00
- "Escalivada" (légumes grillés) avec des anchois et du thon 15,00
- Légumes sautés aux crevettes de Palamós et aux coquilles 18,00 
- Cannelloni façon grand-mère 15,00
- Cannelloni aux épinards et pignons 15,00
- Soupe de poissons 12,00
- Ration de pain grillé au tomate 3,50
- Notre "Micuit" de foie de canard de l'empordà 14,00

ENTRÉES DE POISSON

- Tataki de thon 18,00
- Anchois 12,00 
- Tellines 16,00 
- Calamars à la romaine 18,00 demi portion 9,00
- Calmar pané 16,00
- Sonsos 18,00
- Moules à la vapeur/marinière 15,00 
- Clovisses galiciennes grillées 19,50 
- Couteaux grillés 17,00 
- Poulpe à la galicienne 18,00 demi portion 9,50 
- Coquilles Saint-Jacques (3 pièces) 15,00 
- Petites crevettes de Palamós grillées 30,00 
- Petites langoustines de la Baie grillées 25,00 
- Carpaccio de crevettes de Palamós 18,00 
- Friture de petits poissons 15,00












DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER DE NOTRE BAIE

- Couteaux grillés
- Coquilles Saint-Jacques
- Calamars à la romaine
 - Clovisses
 - Moules
- Petites crevettes
- Petites seiches grillées


50,00 p.p

Tableau complet






POISSONS

- Médaillons de lotte grillés 21,00 
- Filet de loup de mer grillé 15,00 
- Loup de mer au sel (pour 2 personnes) 50,00 
- Loup de mer au "Fisterra" (pour 2 personnes) 45,00 
- Turbot grillé ou au four 27,00 
- Petit baudroie grillée ou au four 25,00 
- Demi-homard façon Guillermu 20,00 
- Sole grillé ou meunière 25,00 
- Morue à la mousse d'ail 18,00 
- Saumon grillé avec des légumes 16,00 
- Gambas moyennes de Palamós et St. Antoni 45,00 

VIANDES

- Côtelettes d'agneau de Calonge 18,00
- Entrecôte de veau de Gérone grillé ou au poivre 18,50
- Maigret de canard à la pomme confite 20,00 

RIZ·FIDEUÀ

- Paella (mín. 2 personnes) 17,00 p.p. 
- Paella de poisson (mín. 2 personnes) 19,00 p.p. 
- Paella noire (mín. 2 personnes) 19,00 p.p. 
- Riz à la casserole (mín. 2 personnes) 21,00 p.p. 
- Fideuà (mín. 2 personnes) 16,00 p.p.
- Riz à l'homard (mín. 2 personnes) 26,00 p.p. 
- Riz noir aux petites seiches (mín. 2 personnes) 21,00 p.p. 