













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

