


# 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. 