

### menú mediodía

excepto sábado,  
domingo y festivos

**21**

iva incluido

primero a elegir

Canelón frío de langostinos, piña y aguacate con salsa rosa

Trinchado de col y patata con calamares y mayonesa de bacón

Berengena rellena de marisco

Carpaccio de vaca con huevos de codorniz, queso y helado de mostaza

segundo a elegir

Arroz a la marinera

Fideos negros con sepia y alioli

Bacalao a la lata con tomate

Penegal a la plancha con ajos fritos y patatas cocidas al horno (suplemento de 4,5 €)

postres a elegir

Helado de biscuit glacé con chocolate caliente

Pastel de queso fresco

Carpaccio de piña

bebidas no incluidas.

### menú gastronómico

siempre disponible

**34**

iva incluido

snacks y tapas para compartir

Atún

Sardina en escabeche con bacon, huevos de trucha y manzana

Foie gras micuit con palomitas

Croqueta de chipirones

Vieiras

plato a elegir

Cazuela de arroz con sepia y cigalas pequeñas de Llança

“Suquet” de raya (guiso de pescado con patatas)

Rodaballo o Rémol a la plancha (suplemento 4,5 €)

Canelones de pularda con setas, foie y bechamel trufada

postres a elegir

Babá al ron con helado de crema catalana y toffee de café

Chocolate

Envoltura de pasta crujiente rellena de tarta tatín de manzana

Surtido de quesos artesanos de oveja, vaca y cabra (suplemento de 5,5 €)

bebidas no incluidas.

*“Los pequeños productores y la cultura de proximidad hacen que nuestro compromiso con el entorno quede reflejado en nuestra carta en productos de máxima calidad y preparados con recetas sencillas que permiten reconocer los sabores auténticos, es la base de nuestra cocina”*

<b>entrantes</b>		
	Anchoas de la Escala	15
	Tartar de atún, caviar de arenque, tomate y aguacate	15
	Croquetas de marisco	1,60 unidades
	Calamares a la romana	17
	Chipirones rebozados	19
	Navajas a la plancha	17
	Almejas a la plancha	22
	Gambas a la plancha	28
	Cigalas a la plancha	28
	Pulpo del Cap de Creus a la brasa	18
	Cigalas pequeñas salteadas con ajo y perejil	18
	Sepiones salteados con ajo y perejil	19
	“La caja de madera” (calamares a la romana, gamba pequeña frita, croquetas de marisco y pescadito frito)	25
<b>principal</b>		
	Arroz a la marinera con sepia, gamba y cidalas	21
	Arroz negro con sepia	19
	Arroz caldoso de bogavante	34
	Arroz seco de cohombros de mar	29
	Dorada a la sal	28
	Pescado de San Pedro	28
	Lenguado a la plancha	28
	Pieza de rape	28
	Rom, Rodaballo	28
	Plato de marisco a la plancha (Bogavante, gambas, cigalas, navajas y almejas)	55
	“Suquet” (guiso de pescado con patatas)	32
	Zarzuela de pescado y marisco	32
	Solomillo de vaca de la zona con foie y jugo del asado	24

**Por favor comuníquenos si usted presenta una intolerancia o alergia a algún producto.**

I.V.A incluido