















































PATATES BRAVES AMB SALSA BRAVA I ALL I OLI les salses servides a part.

-    CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (4u.)
-  MUSCLOS AL VAPOR oberts amb la seva aigua.
-   MUSCLOS A LA MARINERA amb all, julivert, tomata i un xic de vi blanc.
-   CALAMARS A LA ROMANA fets de casa.
-   XIPIRONS FREGITS enfarinats i fregits.
-  CANYUTS navalla petita del delta saltejada i al plat.
-   CALAMARS A L'ANDALUSA enfarinats i fregits.
-  TALLARINES saltejades amb vi blanc, all i julivert.
-   SONSOS enfarinats i fregits.
-   SEITONS enfarinats i fregits.
-   VIEIRES GRATINADES AMB ALL I OLI DE TÒFONA vieira petita. (1u.)
-  CARPACCIO DE GAMBES amb vinagreta d'olivada.












AMANIDES I TORRADES

-   AMANIDA D'ESPINACS espinacs frescos, salmó fumat, fruits secs i salsa tàrtara.
-   AMANIDA CAPRITXOSA tomata amb formatge i anxoves.
-   AMANIDA TÈBIA enciam, nous, poma, codonyat i formatge de cabra gratinat.
-  ESCALIVADA pebrot, albergínia, ceba i tomata.
-  ESCALIVADA AMB ESPÀRRECS I FORMATGE DE CABRA GRATINAT
-  PLAT DE PERNIL IBÈRIC de gla amb pa torrat amb tomata.
-   PLAT D'ANXOVES amb pa torrat amb tomata.












PLATS I GUISATS

-     FIDEUÀ fideus cuinats amb peix i marisc acompanyats d'all i oli.
-   CREP DE VERDURES farcida de verdures amb crema de parmesà.
-   MACARRONS casolans amb carn picada, tomata i gratinats amb formatge.
-    PASTÍS DE PEIX A LA MOUSSE D'ALL I OLI Patè de peix casolà gratinat.
-  CONFIT D'ÀNEC AL ALL I OLI DE PERES amb fons de patata i all i oli de peres.
-   CASSOLETA DE BACALLÀ amb fons de tomata i patates.








PAELLES I ARROSSOS

-   ARRÒS DE BOLETS AMB BACALLÀ amb bacallà gratinat amb all i oli.
-    PAELLA JOVENT (MIXTA) mixta de carn, peix i marisc.
-    PAELLA DE PEIX sense carn, només de peix i marisc.
-    ARRÒS MELÓS DE CABRA I CRANC BLAU melós, no caldós.

EL PEIX FRESC

-  CALAMARS A LA PLANXA amb all i julivert, patata al caliu i verdures.
-  CORBALL A LA BRASA amb patata al caliu i verdures.
-  CORBALL AL FORN amb patates, ceba i tomata.
-  LLOBARRO A LA BRASA amb patata al caliu i verdures.
-  LLOBARRO AL FORN amb patates, ceba i tomata.
-  DORADA A LA BRASA amb patata al caliu i verdures.
-  DORADA AL FORN amb patates, ceba i tomata.
-  TURBOT AL FORN amb patates, ceba i tomata.
-    SUQUET DE RAP fet a l'antiga amb la seva picada.

CARNS A LA BRASA

-  SECRET IBÈRIC A LA BRASA amb patates fregides i verdures.
-  COSTELLES DE XAI amb patates fregides i verdures.
-  POLLASTRE A LA BRASA amb patates fregides i verdures.
-  BOTIFARRA AMB MONGETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT
-  ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA amb patates fregides i verdures.
-  ESCALOPE DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES
-  PATATES FREGIDES Casolanes



CRUSTACIS

EN CAS D'AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES CONSULTEU SEMPRE AMB EL NOSTRE PERSONAL

