



## ENSALADAS - AMANIDES

1. Ensalada de la huerta con ventresca de atún confitada  
**Amanida de l'horta amb ventresca de tonyina confitada**  
**12,70 €**

2. Ensalada con jamón de pato, frutos secos y vinagreta de frambuesa  
**Amanida amb pernil d'ànec, fruits secs i vinagreta de gerds**  
**12,90 €**

3. Ensalada con corte de mousse de foie, virutas de parmesano y tostaditas  
**Amanida amb tall de mousse de foie, encenalls de parmesà i torradetes**  
**11,90 €**

4. Rascacielos de tomate y mozzarella con salsa olivada  
**Gratacels de tomàquet i mozzarella amb salsa olivada**  
**11,50 €**

5. Ensalada Els Peixaters con gulas, gambas y vinagreta de mostaza antigua  
**Amanida Els Peixaters amb gules, gambes i vinagreta de mostassa antiga**  
**13,20 €**

6. Ensalada con queso de cabra gratinado y vinagreta de miel  
**Amanida amb formatge de cabra gratinat i vinagreta de mel**  
**12,50 €**

7. Ensalada de milhojas de bacalao con salsa olivada  
**Amanida de milfulls de bacallà amb salsa olivada**  
**11,90 €**



## ENTRANTES FRÍOS - ENTRANTS FREDS

1. Carpaccio de salmón y bacalao con alcaparras y virutas de queso de cabra  
**Carpaccio de salmó i bacallà amb tàperes i encenalls de formatge de cabra**

**14,90 €**

2. Carpaccio de buey con alcaparras, virutas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua

**Carpaccio de bou amb tàperes, encenalls de parmesà i vinagreta de mostassa antiga**

**14,90 €**

3. Carpaccio de atún rojo con queso de cabra caramelizado y salsa olivada

**Carpaccio de tonyina vermella amb formatge de cabra caramel·litzat i salsa olivada**

**14,90 €**

4. Ración de jamón ibérico de bellota

**Ració de pernil ibèric de gla**

**24,50 €**

5. Mixto de jamón ibérico con queso manchego (Plato con ración de jamón ibérico y queso manchego)

**Plat amb ració de pernil ibèric amb formatge manxego**

**19,90 €**

6. Ostrón francés (6 unidades)

**Ostró francès (6 unitats)**

**16,90 €**

7. Surtido de ibéricos

**Assortiment d'ibèrics**

**24,50 €**

8. Gazpacho andaluz con dados de queso feta y tomate confitado (Solo en verano)

**Gaspatxo andalús amb daus de formatge feta i tomàquet confitat (Només a l'estiu)**

**11,90 €**

9. Salmorejo con crudités, virutas de jamón ibérico y tomate confitado (Solo en verano)

**Salmorejo amb crudités, encenalls de pernil ibèric i tomàquet confitat (Només a l'estiu)**

**11,90 €**



## ENTRANTES CALIENTES - ENTRANTS CALENTS

1. Sopa de pescado con arroz y almejas

**Sopa de peix amb arròs i cloïsses**

**14,50 €**

2. Espaguetis con ajitos, gambas, parmesano y un toque de guindilla

**Espaguetis amb alls, gambes, parmesà i un toc de bitxo**

**12,90 €**

3. Provoleta con jamón ibérico, anchoas o salmón ahumado (Con aceite de tres pimientos y orégano)

**Provoleta amb pernil ibèric, anxoves o salmó fumat (Amb oli de tres pebres i orenga)**

**12,90 €**

4. Huevos estrellados con gulas o jamón sobre patatas paja

**Ous estrellats amb gules o pernil sobre patates palla**

**12,90 €**

5. Almejas a la plancha o a la marinera

**Cloïsses a la planxa o a la marinera**

**16,90 €**

6. Mejillones de roca al vapor o a la marinera

**Musclos de roca al vapor o a la marinera**

**10,50 €**

7. Chipirones salteados con habitas baby

**Calamarsons saltats amb favetes baby**

**14,20€**

8. Chipirones salteados con gírgoles

**Calamarsons saltats amb gírgoles**

**13,90 €**

9. Navajas a la plancha

**Navalles a la planxa**

**16,50 €**

10. Platillo de judías pintas con navajas

**Cassoleta de mongetes pintes amb navalles**

**16,90 €**

11. Platillo de garbanzos con frutos del mar

**Cassoleta de cigrons amb fruits del mar**

**15,90 €**

12. Cocochas de bacalao a la marinera o a la bilbaína

**Cocotxes de bacallà a la marinera o a la bilbaína**

**17,90 €**



## ARROCES Y FIDEUÁS - ARROSSOS i FIDEUÀS

1. Arroz caldoso de bogavante  
**Arròs caldós de llamàntol**  
**24,90 €**
  
2. Paella de bogavante y marisco  
**Paella de llamàntol i marisc**  
**26,90 €**
  
3. Paella mixta valenciana  
**Paella mixta valenciana**  
**18,20 €**
  
4. Arroz Peixaters (Paella con dos porciones de pescado del día)  
**Arròs Peixaters (Paella amb dos porcions de peix del dia)**  
**19,00 €**
  
5. Arroz verde meloso con cocochas  
**Arròs verd melós amb cocotxes**  
**22,00 €**
  
6. Paella de marisco  
**Paella de marisc**  
**18,50 €**
  
7. Caldereta de bogavante  
**Caldereta de llamàntol**  
**29,00 €**
  
8. Risotto de bacalao y pimientos del piquillo  
**Risotto de bacallà i pebrots del piquillo**  
**19,70 €**
  
9. Arroz caldoso con gamba roja de Palamós o con cigala de playa  
**Arròs caldós amb gamba vermella de Palamós o amb escamarlà de platja**  
**22,50 €**
  
10. Paella de verduras y bacalao  
**Paella de verdures i bacallà**  
**18,50 €**
  
11. Arroz negro con sepia estofada y alioli  
**Arròs negre amb sípia estofada i allioli**  
**18,20 €**
  
12. Paella de verduras  
**Paella de verdures**  
**15,90 €**
  
13. Fideuá marinera con chipirones y alioli  
**Fideuà marinera amb calamarsons i allioli**  
**16,90 €**



## CARNES - CARNS

1. Entrecot de Girona a la planxa (350 g) con salsa a elegir entre roquefort, gorgonzola, pimienta verde o mostaza antigua

**Entrecot de Girona a la planxa (350 g) amb salsa a triar: roquefort, gorgonzola, pebre verd o mostassa antiga**

**22,00 €**

2. Chuletón de vaca vieja a la plancha (600 g)

**Mitjana de vaca vella a la planxa (600 g)**

**37,90 €**

3. Costillas de cordero a la plancha

**Costelles de xai a la planxa**

**19,90 €**

4. Magret de pato a la naranja con dátiles y ciruelas

**Magret d'ànec a la taronja amb dàtils i prunes**

**22,90 €**

5. Solomillo de cerdo ibérico con reducción de Pedro Ximénez

**Filet de porc ibèric amb reducció de Pedro Ximénez**

**16,90 €**

6. Rabo de buey estofado al vino tinto con arroz basmati

**Cua de bou estofada amb vi negre i amb arròs basmati**

**21,90 €**



## PESCADOS - PEIX

1. Lubina salvaje al horno o a la plancha  
**Llobarro salvatge al forn o a la planxa**  
**26,90 €**

2. Suprema de atún rojo con sanfaina o a la plancha  
**Suprema de tonyina vermella amb samfaina o a la planxa**  
**17,90 €**

3. Suquet de bacalao fresco con huevo escalfado  
**Suquet de bacallà fresc amb ou escumat**  
**17,90 €**

4. Lubina salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Llobarro salvatge a la sal (mínim 2 persones)**  
**27,90 € Precio por persona - Preu per persona**

5. Dorada salvaje al horno o a la plancha  
**Daurada salvatge al forn o a la planxa**  
**26,90 €**

6. Dorada salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Daurada salvatge a la sal (mínim 2 persones)**  
**27,90 € Precio por persona - Preu per persona**

7. Tronco de palangre a la plancha o a la marinera  
**Tronc de palangre a la planxa o a la marinera**  
**17,90 €**

8. Rodaballo al horno o a la plancha  
**Rèmol al forn o a la planxa**  
**25,90 €**

9. Bogavante a la plancha  
**Llamàntol a la planxa**  
**28,00 €**

10. Rape al serrallo (con jamón, almendras y patata guisada) o a la plancha  
**Rap al serrallo (amb pernil, ametlles i patata guisada) o a la planxa**  
**22,90 €**

11. Fricandó de rape con gírgolas y un toque de canela  
**Fricandó de rap amb gírgoles i un toc de canyella**  
**23,00 €**



12. Sardinas frescas a la plancha con espinacas a la catalana

**Sardines a la planxa amb espinacs a la catalana**

**11,90 €**

13. Cigalas a la plancha (250 g)

**Escamarlans a la planxa (250 g)**

**29,00 €**

14. Ración de gambas al ajillo

**Ració de gambes amb allada**

**19,00 €**

15. Parrillada de pescado y marisco

**Graellada de peix i marisc**

**29,00 €**

16. Rodaballo salvaje a la manteca negra

**Rèmol salvatge a la mantega negra**

**25,90 €**

17. Lomo de bacalao con sanfaina

**Llom de bacallà amb samfaina**

**23,90 €**

18. Lomo de bacalao con muselina de ajo gratinado

**Llom de bacallà amb mussolina d'all gratinat**

**23,90 €**

19. Bacalao fresco a la plancha con espinacas a la catalana

**Bacallà fresc a la planxa amb espinacs a la catalana**

**23,90 €**

20. Salmonetes frescos a la plancha o al horno

**Rogers frescos a la planxa o al forn**

**14,90 € (Según temporada) (Segons temporada)**

21. Gamba roja de Palamós a plancha (250 g)

**Gamba vermella de Palamós a planxa (250 g)**

**29,90 €**

22. Suquet de pescado y almejas a la cazuela

**Suquet de peix i cloïsses a la cassola**

**25,90 €**



23. Salmón a la plancha con verduras

**Salmó a la planxa amb verdures**

**17,50 €**

24. Tronco de palangre al vapor con mostaza rústica y miel

**Tronc de lluç de palangre al vapor amb mostassa rústica i mel**

**18,20 €**

25. Suprema de marrajo con ajos tiernos, habitas baby y gulas

**Suprema de marraix amb allets tendres, favetes baby i gules**

**21,40 €**

26. Lenguado con alcaparras

**Llenguado amb tàperes**

**21,60**





## TAPAS - TAPES

1. Anchoas

**Anxoves**

**Preu per tapa: 10,50 € - Preu per ració: 17,00 €**

2. Pulpo a la gallega

**Pop a la gallega**

**15,50 €**

3. Boquerones en vinagre

**Seitons en vinagre**

**Preu per tapa: 7,90 € - Preu per ració: 15,50 €**

4. Jamón ibérico de bellota

**Pernil ibèric de gla**

**Preu per tapa: 14,90 € - Preu per ració: 24,50 €**

5. Calamares a la romana

**Calamars a la romana**

**Preu per tapa: 8,50 € - Preu per ració: 15,90 €**

6. Chipirones rebozados

**Calamarsons arrebossats**

**Preu per tapa: 9,90 € - Preu per ració: 16,90 €**

7. Boquerones fritos

**Seitons fregits**

**Preu per tapa: 8,90 € - Preu per ració: 15,00 €**

8. Buñuelos de bacalao y gamba caseros (8 unidades)

**Bunyols de bacallà i gamba casolans (8 unitats)**

**Preu per tapa: 7,90 € - Preu per ració: 14,50 €**

9. Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)

**Croquetes casolanes de pernil ibèric (6 unitats)**

**Preu per tapa: 8,90 € - Preu per ració: 16,00 €**

10. Esqueixada de bacalao

**Esqueixada de bacallà**

**Preu per tapa: 9,90 € - Preu per ració: 16,50 €**



11. Pimientos de Padrón

**Pebrots de Padrón**

**Preu per tapa: 8,00 € - Preu per ració: 14,00 €**

12. Salpicón de marisco

**Amanida de marisc**

**Preu per tapa: 8,90 € - Preu per ració: 16,00 €**

13. Patatas bravas

**Patates braves**

**Preu per tapa: 6,50 € - Preu per ració: 12,00 €**

14. Queso manchego

**Formatge manxego**

**Preu per tapa: 9,90 € - Preu per ració: 17,50 €**

15. Pan con tomate

**Pa amb tomàquet**

**Preu per tapa: 1,50 € - Preu per ració: 1,50 €**



## POSTRES - POSTRES

1. Helados (vainilla, turrón o dulce de Leche) y sorbetes (limón o frambuesa)  
**Gelats (vainilla, torró o dolç de llet) i sorbets (llimona o gerd)**

**5,50 €**

2. Tiramisú

**Tiramisú**

**5,90 €**

3. Crema catalana

**Crema catalana**

**5,50 €**

4. Flan de huevo de la casa

**Flam d'ou de la casa**

**4,50 €**

5. Queso de tetilla con membrillo

**Formatge de tetilla amb codony**

**5,50 €**

6. Pastelitos artesanos a escoger

**Pastissets artesans a escollir**

**5,90 €**

7. Pudín casero con nata

**Púding casolà amb nata**

**5,90 €**

8. Yogur griego con frutos secos y miel

**Iogurt grec amb fruits secs i mel**

**5,50 €**

9. Media piña con frutas del tiempo

**Mitja pinya amb fruites del temps**

**13,50 €**

10. Requesón con miel

**Mel i mató**

**5,90 €**