



## ENSALADAS - SALADES

1. Ensalada de la huerta con ventresca de atún confitada

**Salade du jardin à la ventrèche de thon frais confit**

**12,70 €**

2. Ensalada con jamón de pato, frutos secos y vinagreta de frambuesa

**Salade verte au jambon de canard, fruits secs et vinaigrette de framboise**

**12,90 €**

3. Ensalada con corte de mousse de foie, virutas de parmesano y tostaditas

**Mousse de foie gras sur lit de salade, copeaux de parmesan et pain grillé**

**11,90 €**

4. Rascacielos de tomate y mozzarella con salsa olivada

**Gratte-ciel de tomate et mozzarella avec sauce à l'huile d'olive**

**11,50 €**

5. Ensalada Els Peixaters con gulas, gambas y vinagreta de mostaza antigua

**Salade Els Peixaters avec civelles, crevettes roses et vinaigrette de moutarde à l'ancienne**

**13,20 €**

6. Ensalada con queso de cabra gratinado y vinagreta de miel

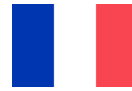
**Salade au fromage de chèvre gratiné à la vinaigrette de miel**

**12,50 €**

7. Ensalada de milhojas de bacalao con salsa olivada

**Salade de millefeuille de morue et sauce à l'huile d'olive**

**11,90 €**



## ENTRANTES FRÍOS - ENTRÉES FROIDES

1. Carpaccio de salmón y bacalao con alcaparras y virutas de queso de cabra  
**Carpaccio de saumon et de morue avec câpres et copeaux de fromage de chèvre**  
**14,90 €**
  
2. Carpaccio de buey con alcaparras, virutas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua  
**Carpaccio de bœuf aux câpres, copeaux de parmesan et vinaigrette de moutarde à l'ancienne**  
**14,90 €**
  
3. Carpaccio de atún rojo con queso de cabra caramelizado y salsa olivada  
**Carpaccio de thon rouge, fromage de chèvre caramélisé, sauce à l'huile d'olive**  
**14,90 €**
  
4. Ración de jamón ibérico de bellota  
**Portion de Jambon ibérique de bellota**  
**24,50 €**
  
5. Mixto de jamón ibérico con queso manchego (Plato con ración de jamón ibérico y queso manchego)  
**Assiette avec une portion de jambon ibérique et fromage manchego**  
**19,90 €**
  
6. Ostrón francés (6 unidades)  
**Huître française (6 unités)**  
**16,90 €**
  
7. Surtido de ibéricos  
**Assortiment de charcuterie ibérique**  
**24,50 €**
  
8. Gazpacho andaluz con dados de queso feta y tomate confitado (Solo en verano)  
**Gaspacho andalou, dés de fromage feta et tomate confite (Seulement en été)**  
**11,90 €**
  
9. Salmorejo con crudités, virutas de jamón ibérico y tomate confitado (Solo en verano)  
**Salmorejo de crudités, copeaux de jambon ibérique et tomate confite (Seulement en été)**  
**11,90 €**



## ENTRANTES CALIENTES - ENTRÉES CHAUDES

1. Sopa de pescado con arroz y almejas  
**Soupe de poisson avec riz et palourdes**

**14,50 €**

2. Espaguetis con ajitos, gambas, parmesano y un toque de guindilla  
**Spaghettis à l'ail, crevettes roses, parmesan et une note de piment**

**12,90 €**

3. Provoleta con jamón ibérico, anchoas o salmón ahumado  
(Con aceite de tres pimientos y orégano)  
**Provolone avec jambon ibérique, anchois ou saumon fumé  
(Avec huile au trois poivres et origan)**

**12,90 €**

4. Huevos estrellados con gulas o jamón sobre patatas paja  
**Oeufs brouillés aux civelles ou jambon sur pommes de terre paille**

**12,90 €**

5. Almejas a la plancha o a la marinera  
**Palourdes grillées ou à la marinère**

**16,90 €**

6. Mejillones de roca al vapor o a la marinera  
**Moules de roche à la vapeur ou à la marinère**

**10,50 €**

7. Chipirones salteados con habitas baby  
**Encornets sautés aux petites fèves**

**14,20 €**

8. Chipirones salteados con gírgolas  
**Encornets sautés aux pleurotes**

**13,90 €**

9. Navajas a la plancha  
**Couteaux grillés**

**16,50 €**

10. Platillo de judías pintas con navajas  
**Cassolette d'haricots pintos aux couteaux de mer**

**16,90 €**

11. Platillo de garbanzos con frutos del mar  
**Cassolette de pois chiches aux fruits de mer**

**15,90 €**

12. Cocochas de bacalao a la marinera o a la bilbaína  
**Kokotxas de morue à la marinère ou à la bilbaïne**

**17,90 €**



## **ARROCES Y FIDEUÁS LES PLATS DE RIZ ET DE PATES**

1. Arroz caldoso de bogavante  
**Riz au homard et son bouillon**  
**24,90 €**
  
2. Paella de bogavante y marisco  
**Paella au homard et aux fruits de mer**  
**26,90 €**
  
3. Paella mixta valenciana  
**Paella mixte valencienne**  
**18,20 €**
  
4. Arroz Peixaters (Paella con dos porciones de pescado del día)  
**Riz Peixaters (Paella avec deux portions de poisson par jour)**  
**19,00 €**
  
5. Arroz verde meloso con cocochas  
**Riz vert sirupeux aux kokotxas**  
**22,00 €**
  
6. Paella de marisco  
**Paella aux fruits de mer**  
**18,50 €**
  
7. Caldereta de bogavante  
**Cassolette de homard**  
**29,00 €**
  
8. Risotto de bacalao y pimientos del piquillo  
**Risotto de morue aux piments piquillo**  
**19,70 €**
  
9. Arroz caldoso con gamba roja de Palamós o con cigala de playa  
**Riz au crevettes roses de Palamós ou à la langoustine de plage, et son bouillon**  
**22,50 €**
  
10. Paella de verduras y bacalao  
**Paella de légumes et morue**  
**18,50 €**
  
11. Arroz negro con sepia estofada y alioli  
**Riz noir à l'encre de seiche et aioli**  
**18,20 €**



12. Paella de verduras

**Paella de légumes**

**15,90 €**

13. Fideuá marinera con chipirones y alioli

**Fideuà à la marinière et encornets à l'aïoli**

**16,90 €**



## CARNES - VIANDES

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

**Entrecôte de Gironne grillée (350 g) avec sauce au choix:  
roquefort, gorgonzola, poivre vert ou moutarde à l'ancienne**

**22,00 €**

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

**Côte de veau grillée (600 g)**

**37,90 €**

3. Costillas de cordero a la plancha

**Côtelettes d'agneau grillées**

**19,90 €**

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

**Magret de canard sauce à l'orange avec dattes et pruneaux**

**22,90 €**

5. Solomillo de cerdo ibérico con reducción de Pedro Ximénez

**Filet de porc ibérique à la réduction de Pedro Ximénez**

**16,90 €**

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

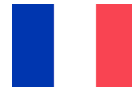
**Estouffade de queue de boeuf au vin rouge et riz basmati**

**21,90 €**



## PESCADOS - POISSONS

1. Lubina salvaje al horno o a la plancha  
**Bar sauvage grillé ou au four**  
**26,90 €**
  
2. Suprema de atún rojo con sanfaina o a la plancha  
**Suprême de thon rouge à la ratatouille ou grillé**  
**17,90 €**
  
3. Suquet de bacalao fresco con huevo escalfado  
**Ragoût de morue fraîche aux oeufs pochés**  
**17,90 €**
  
4. Lubina salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Bar sauvage au sel (minimum 2 personnes)**  
**27,90 € Precio por persona - Prix par personne**
  
5. Dorada salvaje al horno o a la plancha  
**Dorade sauvage grillé ou au four**  
**26,90 €**
  
6. Dorada salvaje a la sal (mínimo 2 personas)  
**Dorade sauvage au sel (minimum 2 personnes)**  
**27,90 € Precio por persona - Prix par personne**
  
7. Tronco de palangre a la plancha o a la marinera  
**Morceau de palangre grillé ou à la marinère**  
**17,90 €**
  
8. Rodaballo al horno o a la plancha  
**Turbot grillé ou au four**  
**25,90 €**
  
9. Bogavante a la plancha  
**Homard grillé**  
**28,00 €**
  
10. Rape al serrallo (con jamón, almendras y patata guisada) o a la plancha  
**Lotte de mer au serrallo (avec jambon, amandes accompagné d'un ragoût de pommes de terre) ou grillé**  
**22,90 €**
  
11. Fricandó de rape con gírgolas y un toque de canela  
**Fricandeau de lotte et ses pleurotes et sa touche de cannelle**  
**23,00 €**



12. Sardinas frescas a la plancha con espinacas a la catalana  
**Sardines grillées aux épinards à la catalane**

**11,90 €**

13. Cigalas a la plancha (250 g)  
**Langoustines grillées (250 g)**

**29,00 €**

14. Ración de gambas al ajillo  
**Portion de crevettes roses à l'ail**

**19,00 €**

15. Parrillada de pescado y marisco  
**Mixte de poissons et fruits de mer grillés**

**29,00 €**

16. Rodaballo salvaje a la manteca negra  
**Turbot sauvage au beurre noir**

**25,90 €**

17. Lomo de bacalao con sanfaina  
**Filet de morue accompagné de sa ratatouille**

**23,90 €**

18. Lomo de bacalao con muselina de ajo gratinado  
**Filet de morue à la mousseline d'ail gratiné**

**23,90 €**

19. Bacalao fresco a la plancha con espinacas a la catalana  
**Morue fraîche grillée aux épinards à la catalane**

**23,90 €**

20. Salmonetes frescos a la plancha o al horno  
**Rougets frais grillés ou au four**

**14,90 € (Según temporada) (Selon la saison)**

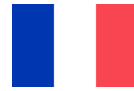
21. Gamba roja de Palamós a plancha (250 g)  
**Crevettes roses de Palamós grillées (250 g)**

**29,90 €**

22. Suquet de pescado y almejas a la cazuela  
**Ragoût de poisson et palourdes à la casserole**

**25,90 €**





23. Salmón a la plancha con verduras

**Saumon grillé et ses légumes**

**17,50 €**

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

**Morceau de palangre à la vapeur et sauce moutarde à l'ancienne et miel**

**18,20 €**

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

**Suprême de veau de mer à l'ail accompagné des petites fèves et civelles**

**21,40 €**

26. Lenguado con alcaparras

**Sole aux câpres**

**21,60**



## TAPAS - TAPAS

1. Anchoas

**Anchois**

**Prix par tapa: 10,50 € - Prix par portion: 17,00 €**

2. Pulpo a la gallega

**Poulpe à la galicienne**

**15,50 €**

3. Boquerones en vinagre

**Anchois frais au vinaigre**

**Prix par tapa: 7,90 € - Prix par portion: 15,50 €**

4. Jamón ibérico

de bellota

**Jambon ibérique de bellota**

**Prix par tapa: 14,90 € - Prix par portion: 24,50 €**

5. Calamares a la romana

**Calamars à la romaine**

**Prix par tapa: 8,50 € - Prix par portion: 15,90 €**

6. Chipirones rebozados

**Encornets panés**

**Prix par tapa: 9,90 € - Prix par portion: 16,90 €**

7. Boquerones fritos

**Anchois frais frits**

**Prix par tapa: 8,90 € - Prix par portion: 15,00 €**

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

**Beignets de morue et crevettes roses maison (8 unités)**

**Prix par tapa: 7,90 € - Prix par portion: 14,50 €**

9. Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)

**Croquettes maison de jambon ibérique (6 unités)**

**Prix par tapa: 8,90 € - Prix par portion: 16,00 €**

10. Esqueixada de bacalao

**Esqueixada de morue (Salade de morue effilochée)**

**Prix par tapa: 9,90 € - Prix par portion: 16,50 €**



11. Pimientos de Padrón

**Piments de Padrón (piments verts et piquants)**

**Prix par tapa: 8,00 € - Prix par portion: 14,00 €**

12. Salpicón de marisco

**Cocktail de fruits de mer**

**Prix par tapa: 8,90 € - Prix par portion: 16,00 €**

13. Patatas bravas

**Pommes de terre à la sauce piquante**

**Prix par tapa: 6,50 € - Prix par portion: 12,00 €**

14. Queso manchego

**Fromage manchego**

**Prix par tapa: 9,90 € - Prix par portion: 17,50 €**

15. Pan con tomate

**Pain à la tomate**

**Prix par tapa: 1,50 € - Prix par portion: 1,50 €**



## POSTRES - DESSERTS

1. Helados (vainilla, turrón o dulce de Leche) y sorbetes (limón o frambuesa)  
**Glaces (vanille, touron ou confiture de lait) et sorbets (citron ou framboise)**

**5,50 €**

2. Tiramisú

**Tiramisu**

**5,90 €**

3. Crema catalana

**Crème catalane**

**5,50 €**

4. Flan de huevo de la casa

**Crème caramel maison**

**4,50 €**

5. Queso de tetilla con membrillo

**Fromage de Tetilla avec coings**

**5,50 €**

6. Pastelitos artesanos a escoger

**Assortiments de petits gâteaux artisanaux à choisir**

**5,90 €**

7. Pudín casero con nata

**Pudding maison à la crème Chantilly**

**5,90 €**

8. Yogur griego con frutos secos y miel

**Yaourt grec aux fruits secs et au miel**

**5,50 €**

9. Media piña con frutas del tiempo

**Demi-Ananas avec fruits de saison**

**13,50 €**

10. Requesón con miel

**Miel et fromage blanc**

**5,90 €**