



ENSALADAS - SALADS

1. Ensalada de la huerta con ventresca de atún confitada
Green salad with a tuna belly confit
12,70 €
2. Ensalada con jamón de pato, frutos secos y vinagreta de frambuesa
Duck ham salad with nuts in a raspberry vinaigrette
12,90 €
3. Ensalada con corte de mousse de foie, virutas de parmesano y tostaditas
Salad with foie mousse, parmesan flakes and toast
11,90 €
4. Rascacielos de tomate y mozzarella con salsa olivada
Tomato and mozzarella skyscrapers with a black olive sauce
11,50 €
5. Ensalada Els Peixaters con gulas, gambas y vinagreta de mostaza Antigua
Els Peixaters salad with elver and prawns in a whole-grain mustard sauce vinaigrette
13,20 €
6. Ensalada con queso de cabra gratinado y vinagreta de miel
Goat's cheese gratin salad in a honey vinaigrette
12,50 €
7. Ensalada de milhojas de bacalao con salsa olivada
Cod millefeuille salad in an olive paste sauce
11,90 €



ENTRANTES FRÍOS - FRESH STARTERS

1. Carpaccio de salmón y bacalao con alcaparras y virutas de queso de cabra
Salmon and cod carpaccio with capers and flakes of goat's cheese
14,90 €

2. Carpaccio de buey con alcaparras, virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua
Beef carpaccio with capers and parmesan flakes in a whole-grain mustard sauce vinaigrette
14,90 €

3. Carpaccio de atún rojo con queso de cabra caramelizado y salsa olivada
Red tuna carpaccio with caramelized goat's cheese in a black olive paste
14,90 €

4. Ración de jamón ibérico de bellota
Portion of acorn-fed Iberian ham
24,50 €

5. Plato con ración de jamón ibérico y queso manchego
A plate of Iberian ham and Manchego cheese
19,90 €

6. Ostrón francés (6 unidades)
French oysters (6 u.)
16,90 €

7. Surtido de ibéricos
A selection of Iberian cured meats
24,50 €

8. Gazpacho andaluz con dados de queso feta y tomate confitado (Solo en verano)
Andalusian gazpacho with cubes of feta cheese and tomato confit
(Only in the summer)
11,90 €

9. Salmorejo con crudités, virutas de jamón ibérico y tomate confitado (Solo en verano)
Salmorejo with crudités, flakes of Iberian ham and tomato confit
(Only in the summer)
11,90 €



ENTRANTES CALIENTES - WARM STARTERS

1. Sopa de pescado con arroz y almejas
Fish soup with rice and clams
14,50 €

2. Espaguetis con ajitos, gambas, parmesano y un toque de guindilla
Spaghetti with garlic, prawns, parmesan cheese and a touch of chilli
12,90 €

3. Provoleta con jamón ibérico, anchoas o salmón ahumado (Con aceite de tres pimentas y orégano)
Provolone cheese with Iberian ham, anchovies or smoked salmon (Three pepper and oregano oil).
12,90 €

4. Huevos estrellados con gulas o jamón sobre patatas paja
Broken fried eggs with elver or ham and shoestring fries
12,90 €

5. Almejas a la plancha o a la marinera
Grilled or marinara style clams
16,90 €

6. Mejillones de roca al vapor o a la marinera
Steamed or marinara style mussels
10,50 €

7. Chipirones salteados con habitas baby
Stir-fried baby squid with young beans
14,20€

8. Chipirones salteados con gírgoles
Stir-fried baby squid with oyster mushrooms
13,90 €

9. Navajas a la plancha
Grilled razor clams
16,50 €

10. Platillo de judías pintas con navajas
Kidney bean stew with razor clams
16,90 €

11. Platillo de garbanzos con frutos del mar
Seafood chickpea stew
15,90 €

12. Coccohas de bacalao a la marinera o a la bilbaína
Bilbao or marinara style cod cheeks
17,90



ARROCES Y FIDEUÁS TRADITIONAL RICE AND PASTA DISHES

1. Arroz caldoso de bogavante
Thick rice broth with lobster
24,90 €

2. Paella de bogavante y marisco
Seafood and lobster paella
26,90 €

3. Paella mixta valenciana
Valencian mixed paella
18,20 €

4. Arroz Peixaters (Paella con dos porciones de pescado del día)
Peixater's paella (Paella with two portions of the fish of the day)
19,00 €

5. Arroz verde meloso con cocochas
Thick green rice with fish cheeks
22,00 €

6. Paella de marisco
Seafood paella
18,50 €

7. Caldereta de bogavante
Lobster caldereta (lobster casserole)
29,00 €

8. Risotto de bacalao y pimientos del piquillo
Cod and piquillo sweet pepper risotto
19,70 €

9. Arroz caldoso con gamba roja de Palamós o con cigala de playa
Thick rice broth with Palamós red prawn or langoustine
22,50 €

10. Paella de verduras y bacalao
Cod and vegetable paella
18,50 €



11. Arroz negro con sepia estofada y alioli
Black rice with stewed cuttlefish and alioli
18,20 €

12. Paella de verduras
Vegetable paella
15,90 €

13. Fideuà marinera con chipirones y alioli
Marinara fideuà with baby squid and alioli
16,90 €



CARNES - MEAT

1. Entrecot de Girona a la plancha (350 g) con salsa a elegir entre roquefort, gorgonzola, pimienta verde o mostaza antigua
Grilled Girona sirloin steak (350 g) in a Roquefort, gorgonzola, green pepper or whole-grain mustard sauce
22,00 €
2. Chuletón de vaca vieja a la plancha (600 g)
Grilled aged T-bone steak (600 g)
37,90 €
3. Costillas de cordero a la plancha
Grilled lamb chops
19,90 €
4. Magret de pato a la naranja con dátiles y ciruelas
Duck confit in an orange sauce with dates and plums
22,90 €
5. Solomillo de cerdo ibérico con reducción de Pedro Ximénez
Iberian pork sirloin in a Pedro Ximenes reduction sauce
16,90 €
6. Rabo de buey estofado al vino tinto con arroz basmati
Oxtail red wine stew with basmati rice
21,90 €



PESCADOS - FISH

1. Lubina salvaje al horno o a la plancha
Baked or grilled wild sea bass
26,90 €

2. Suprema de atún rojo con sanfaina o a la plancha
Grilled or Sanfaina-style stewed red tuna
17,90 €

3. Suquet de bacalao fresco con huevo escalfado
Fresh cod suquet casserole with poached egg
17,90 €

4. Lubina salvaje a la sal (mínimo 2 personas)
Salt baked wild sea bass (2 persons minimum)
27,90 € Precio por persona - Price per person

5. Dorada salvaje al horno o a la plancha
Baked or grilled wild seabream
26,90 €

6. Dorada salvaje a la sal (mínimo 2 personas)
Salt baked wild seabream (2 persons minimum)
27,90 € Precio por persona - Price per person

7. Tronco de palangre a la plancha o a la marinera
Grilled or marinara style line-caught hake
17,90 €

8. Rodaballo al horno o a la plancha
Baked or grilled turbot
25,90 €

9. Bogavante a la plancha
Grilled lobster
28,00 €

10. Rape al serrallo (con jamón, almendras y patata guisada) o a la plancha
Grilled or Serrallo style monkfish (stewed with ham, almonds and potatoes)
22,90 €

11. Fricandó de rape con gírgolas y un toque de canela
Monkfish fricassée with oyster mushrooms and a touch of cinnamon
23,00 €



12. Sardinas frescas a la plancha con espinacas a la catalana
Grilled fresh sardines with Catalan-style spinach

11,90 €

13. Cigalas a la plancha (250 g)
Grilled langoustine (250 g)

29,00 €

14. Ración de gambas al ajillo
Garlic fried prawns

19,00 €

15. Parrillada de pescado y marisco
Grilled fish and seafood platter

29,00 €

16. Rodaballo salvaje a la manteca negra
Turbot in an anchovy butter sauce

25,90 €

17. Lomo de bacalao con sanfaina
Cod loin with samfaina

23,90 €

18. Lomo de bacalao con muselina de ajo gratinado
Cod loin with garlic mousseline

23,90 €

19. Bacalao fresco a la plancha con espinacas a la catalana
Grilled fresh cod with Catalan-style spinach

23,90 €

20. Salmonetes frescos a la plancha o al horno
Baked or gilled fresh red mullet

14,90 € (Según temporada) (According to season)

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

29,90 €

22. Suquet de pescado y almejas a la cazuela
Fish and clam Suquet casserole

25,90 €

23. Salmón a la plancha con verduras
Grilled salmon with vegetables

17,50 €



24. Tronco de palangre al vapor con mostaza rústica y miel
Steamed hake in a honey and whole-grain mustard sauce
18,20 €

25. Suprema de marrajo con ajos tiernos, habitas baby y gulas
Mako shark with elver, green garlic and baby beans
21,40 €

26. Lenguado con alcaparras
Sole with capers
21,60



OUR TAPAS AND OUR PLATES

1. Anchoas
Anchovies

Precio por tapa: 10,50 € - Precio por ración: 17,00 €
Price per tapa: 10,50 € - Price per plate: 17,00 €

2. Pulpo a la gallega
Galician-style octopus with paprika
15,50 €

3. Boquerones en vinagre
Anchovies in vinegar

Precio por tapa: 7,90 € - Precio por ración: 15,50 €
Price per tapa: 7,90 € - Price per plate: 15,50 €

4. Jamón ibérico de bellota
Acorn-fed Iberian ham

Precio por tapa: 14,90 € - Precio por ración: 24,50 €
Price per tapa: 14,90 € - Price per plate: 24,50 €

5. Calamares a la romana
Battered squid rings

Precio por tapa: 8,50 € - Precio por ración: 15,90 €
Price per tapa: 8,50 € - Price per plate: 15,90 €

6. Chipirones rebozados
Deep fried baby squid

Precio por tapa: 9,90 € - Precio por ración: 16,90 €
Price per tapa: 9,90 € - Price per plate: 16,90 €

7. Boquerones fritos
Fried baby fish

Precio por tapa: 8,90 € - Precio por ración: 15,00 €
Price per tapa: 8,90 € - Price per plate: 15,00 €

8. Buñuelos de bacalao y gamba caseros (8 unidades)
Homemade cod and prawn fritters (8 pieces)

Precio por tapa: 7,90 € - Precio por ración: 14,50 €
Price per tapa: 7,90 € - Price per plate: 14,50 €

9. Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)
Homemade Iberian ham croquettes (6 pieces)

Precio por tapa: 8,90 € - Precio por ración: 16,00 €
Price per tapa: 8,90 € - Price per plate: 16,00 €



10. Esqueixada de bacalao

Salt cod esqueixada (shredded cod salad)

Precio por tapa: 9,90 € - Precio por ración: 16,50 €

Price per tapa: 9,90 € - Price per plate: 16,50 €

11. Pimientos de Padrón

Padrón green peppers

Precio por tapa: 8,00 € - Precio por ración: 14,00 €

Price per tapa: 8,00 € - Price per plate: 14,00 €

12. Salpicón de marisco

Seafood salpicon salad

Precio por tapa: 8,90 € - Precio por ración: 16,00 €

Price per tapa: 8,90 € - Price per plate: 16,00 €

13. Patatas braves

Fried potatoes chunks in a spicy sauce

Precio por tapa: 6,50 € - Precio por ración: 12,00 €

Price per tapa: 6,50 € - Price per plate: 12,00 €

14. Queso manchego

Manchego cheese

Precio por tapa: 9,90 € - Precio por ración: 17,50 €

Price per tapa: 9,90 € - Price per plate: 17,50 €

15. Pan con tomate

Catalan bread with tomato

Precio por tapa: 1,50 € - Precio por ración: 1,50 €

Price per tapa: 1,50 € - Price per plate: 1,50 €



POSTRES - DESSERTS

1. Helados (vainilla, turrón o dulce de Leche) y sorbetes (limón o frambuesa)
Ice-cream (vanilla, nougat or toffee milk) and sorbet (lemon or raspberry)

5,50 €

2. Pastel de Tiramisú
Tiramisu Cake

5,90 €

3. Crema catalana
Catalan custard

5,50 €

4. Flan de huevo de la casa
Homemade creme caramel

4,50 €

5. Queso de tetilla con membrillo
Galician tetilla cheese with quince jelly

5,50 €

6. Pastelitos artesanos a escoger
Handmade cakes to choose

5,90 €

7. Pudín casero con nata
Homemade pudding with cream

5,90 €

8. Yogur griego con frutos secos y miel
Greek yogurt with nuts and honey

5,50 €

9. Media piña con frutas del tiempo
Half pineapple with seasonal fruits

13,50 €

10. Requesón con miel
Cottage cheese with honey

5,90 €