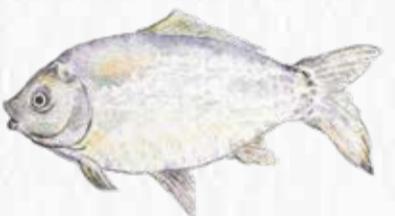


## Per picar Para picar

Olives negres d'Aragó marinades a la nostra manera	4,95
Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera	
Anxoves d'Ondarroa macerades	16,50
Anchoas de Ondarroa maceradas	
Croquetes de pollastre i pernil (8u.)	16,85
Croquetas de pollo y jamón (8 u.)	
Croquetes de peix i marisc (8u.)	17,90
Croquetas de pescado y marisco (8 u.)	
Seitons arrebossats	17,25
Boquerones rebozados	
"Rabas" (potes de calamar) a la Malaguena	16,95
Rabas (patas de calamar) a la malagueña	
Bunyols de bacallà (8u.)	20,90
Buñuelos de bacalao (8 u.)	
Pernil 100% Ibèric tallat a mà	31,70
Jamón 100% Ibérico cortado a mano	
Escopinyes al vapor	25,75
Berberechos al vapor	
Cargols de punxes "Cañillas"	28,70



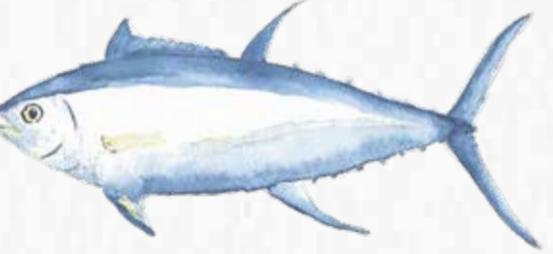
## Entrants calents Entrantes calientes

Sopa de peix i marisc	18,55
Sopa de pescado y marisco	
Espàrrecs verds a la graella	16,20
Espárragos verdes a la parrilla	
Variat de verdures del temps a la graella	18,55
Variado de verduras del tiempo a la parrilla	
Canelons de la casa	21,15
Canelones de la casa	
Xipirons a la malaguanya	33,45
Chipirones a la malagueña	
Calamarsets i gambes fresques saltades a l'allet	36,90
Calamarcitos y gambas frescas salteadas al ajillo	
Gambes fresques a l'allet	42,35
Gambas frescas al ajillo	
Calamars de platja a la romana	25,35
Calamares de playa a la romana	



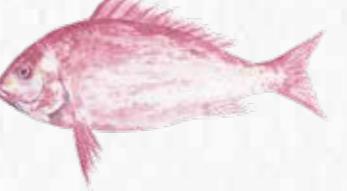
## Entrants freds Entrantes frios

Ceba de Figueres "al cop de puny" amb tomàquet i olives	15,80
Cebolla de Figueres "al cop de puny" con tomate y aceitunas	
Escalivada de la casa "Escalivada" de la casa	16,20
Amanida de la casa amb bonítol	17,30
Ensalada de la casa con bonito	
Amanida de ventresca de bonítol, tomàquet i ceba tendra	20,30
Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla tierna	
"Carpaccio" de rap, salmó i alvocat	21,25
"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate	
"Carpaccio" de gambes fresques amb vinagreta de cítrics	37,35
"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos	
Bacallà esqueixat	25,90
Bacalao "esqueixat"	
Salmó marinat amb anet	21,50
Salmón marinado con eneldo	
Foie d'àncel natural	31,35
Foie de pato natural	
"Salpicón" de llamàntol del Cantàbric	57,90
Salpicón de bogavante del Cantábrico	



## Els arrossos Los arroces

Paella del Moll del Rellotge (peix i marisc)	29,60
Paella del Moll del Rellotge (pescado y marisco)	
Arròs caldós dels pescadors	29,60
Arroz caldoso de los pescadores	
Arròs negre amb sípia	25,75
Arroz negro con sepia	
Paella de carn i verdures del temps	26,40
Paella de carne y verduras del tiempo	
Rossejat de fideus "Rossejat" de fideos	25,75
Rossejat de fideus	
Fideus negres amb sípia	25,90
Fideos negros con sepia	



## Suggeriments Sugerencias

Gaspatxo de la casa	15,65	Kokotxas" de lluç a la romana o amb salsa verda	47,45
Gazpacho de la casa		"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde	
Ensalamida russa de la casa	16,20	Espardenyes de la Costa Brava a l'andalusa	64,85
Ensaladilla rusa de la casa		"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha	
Tartar de tomàquet, anxova i alvocat	19,80	Llamàntol a la cassola amb ous ferrats i patates	67,65
Tartar de tomate, anchoa y aguacate		Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas	
Carpaccio de toro (ventresca)	36,90	Escamarlans frescos a la planxa	75,25
Carpaccio de toro (ventresca)		Cigalas frescas a la plancha	
Tartar de gamba fresca amb fons de patata	41,90	Gambes fresques de Palamós a la planxa	69,30
Tartar de gamba fresca con fondo de patata		Gambas frescas de Palamós a la plancha	
Truita oberta de gamba fresca	25,85	Llagosta de nansa a la planxa (Min. 400 g)	237,00/kg
Tortilla abierta de gamba fresca		Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)	
Pop a la gallega	26,25	Caldereta de llagosta (mín. 2 personas)	154,00
Pulpa a la gallega		Caldereta de langosta (mín. 2 personas)	
Tellines a la nostra manera	22,45	Turbot salvatge a la planxa o al forn	45,95
Coquinas a nuestra manera		Rodaballo salvaje a la plancha o al horno	
Ostra de Guillemet Nº 3 (peça)	6,15	Llobarro salvatge a la planxa o al forn	48,10
Ostra de Guillemet Nº 3 (pieza)		Lubina salvaje a la plancha o al horno	
Ostra mitjana de la Ria de Arousa (peça)	8,80	Lluç i "kokotxas" amb salsa verda	41,00
Ostra mediana de la Ría de Arousa (pieza)		Merluza y "kokotxas" con salsa verde	

47,45  
64,85  
67,65  
75,25  
69,30  
237,00/kg  
154,00  
45,95  
48,10  
41,00

## Peix i marisc Pescado y marisco

Cloïses a la marinera	38,90
Almejas a la marinera	
Navalles de Finisterre a la planxa	29,40
Navajas de Finisterre a la plancha	
Caldereta de llamàntol o a la planxa	63,55
Caldereta de bogavante o a la plancha	
Llom de tonyina vermella a la planxa	32,90
Lomo de atún rojo a la plancha	
Tataki de tonyina amb "salmorejo"	25,90
Tataki de atún con salmorejo	
"Tartar" de tonyina amb alvocat	25,40
"Tartar" de atún con aguacate	
"Tartar" de llobarro amb salsa d'estragó	38,90
"Tartar" de lubina con salsa de estragón	
Suquet de rap amb patates	37,95
"Suquet" de rape con patatas	
Rap a la planxa o a la romana	37,95
Rape a la plancha o a la romana	
Lenguado a la planxa	38,20
Lenguado a la plancha	
Salmó a la planxa amb sal grossa	27,20
Salmón a la plancha con sal gorda	
Tronc de lluç Santurce o a l'all cremat	31,30
Tronco de merluza Santurce o "a l'all cremat"	
Bacallà a la llauna	33,95
Bacalao "a la llauna"	

## Carns Carnes

Espatilleta de cabrit al forn	45,50
Espaldita de cabrito al horno	
Costelletes de cabrit a la graella o a la milanesa	29,15
Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa	
Filet de bou a la graella	36,95
Solomillo de buey a la parrilla	
Llom alt de vaca vella a la graella 280gr.	38,85
Lomo alto de vaca vieja a la parrilla 280gr.	
Llom alt de vaca vella al Oporto 280gr.	38,85
Lomo alto de vaca vieja al Oporto 280gr.	
"Chuletón" de bou del Nord (Mín. 2 pax.) 900gr.	76,40
Chuleton de buey del Norte (Mín. 2 pax.) 900gr.	
Peus de porc crujents desossats amb samfaina	21,10
Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina	
"Steak tartar" tallat a mà	28,10
"Steak tartar" cortado a mano	
Botifarra a la graella amb escalivada	20,70
Butifarra a la parrilla con "escalivada"	



Los productos de la pesca de consumo en crudo, han sido congelados previamente según normativa para garantizar la prevención de Anisakis. No podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas en nuestra cocina.

13:00h  
00:00h

Horari de cuina continuo  
Horario de cocina continuo



Pàrquing gratuït amb aparcador  
Parking gratuito con aparcador

Tenim salons privats a la seva disposició  
Tenemos salones privados a su disposición

IVA inclòs  
IVA incluido