

2 MOSSEGADES

Croqueta de bikini trufat.	3,5
Croqueta caesar.	3,5
Anxova del cantàbric.	2,5u.
Ostra al natural.	6,5
Coca de pa de vidre amb tomàquet.	6
Servei de pa	3

4 MOSSEGADES

Ensaladilla de la brasa Patata, pastanaga i tonyina a la brasa.	12
Truita Finca Victoria De patates en suc de suquet de tripa de bacallà i sobrassada.	14
Truita d'ostres amb all i julivert.	17
Truita de ceba caramel·litzada.	8

ENTRANTS

Amanida de verdures escabexades amb cap de llom marinat, curat i cuit amb tàrtara.	15
Tomàquet i esqueixats del mar de Sa Riera.	19
Flors de carbassó farcides de llagostins, menjar blanc i alfàbrega.	18
Cabdells rostits, préssec pla, recuit de Fonteta.	16
Brandada de bacallà amb patata al caliu.	17
4 Mandonguilles d'estiu de peix blau amb tomàquet i tàperes.	16
Mongeta verda amb patata i botifarra de perol.	14
Closques a la brasa amanides amb oli, llimona i pebre.	22
Escalivada a la brasa amb bonítol i olives.	21

PASTES CATALANES

Fideus de mar a la cassola.	19
Macarrons gratinats de rostit de pollastre.	16

ARROSSOS DEL SENYORET (min 2 pax.)

de l'Empordà: Sofregit negre, sípia, escamarlà i salsitxa.	26px
de Girona: Pollastre, bolets i cargols.	24px
del vaixell: Cua de gamba, d'escamarlà, i espardenya.	35px

MAR I MUNTANYA

Mandonguilles amb sípia.	21
Fricandó de tonyina.	26

2 CASSOLES DE CUINA

"La caldereta de Sa Riera" (min. 2pax). de llamàntol amb romesco d'ou	45px
De colomí amb espinacs a la brasa i pruna	39px

A LA BRASA:

| del mar |

Peix del dia de la llotja de Palamós Servim el peix al tall i amb espina per preservar millor el sabor i la sucositat.	s.m.
Marisc a la brasa.	s.m.
Sardines a la bruta i pa amb tomàquet.	17

| de la muntanya |

Botifarra de Cal Rovira.	19
Lletons de vedella glasejat.	24
Entrecot (recomanat per 2 pax).	58
Pollastre (recomanat per 2 pax).	43

Tots els plats de la brasa aniran acompanyats d'unes verdures a la brasa i diferents amaniments, al mig per compartir.