

2 BOCADOS

Croqueta de bikini trufado.	3,5
Croqueta César.	3,5
Anchoa del Cantábrico.	2,5u.
Ostra al natural.	6,5
Coca de pan de vidrio con tomate.	6
Servicio de pan	3

4 BOCADOS

Ensaladilla a la brasa Patata, zanahoria y atún a la brasa	12
Tortilla Finca Victoria De patatas en jugo de suquet de tripa de bacalao y sobrasada	14
Tortilla de ostras con ajo y perejil	17
Tortilla de cebolla caramelizada	8

ENTRANTES

Ensalada de verduras en escabeche con cabeza de lomo marinado, curado y cocido, y tártara.	15
Tomate y "esqueixats" del mar de Sa Riera.	19
Flores de calabacín rellenas de langostinos, menjar blanc y albahaca.	18
Cogollos asados, paraguayo y recuit de Fonteta.	16
Brandada de bacalao con patata al rescoldo.	17
4 Albóndigas veraniegas de pescado azul con tomate y alcaparras.	16
Judía verde con patata y butifarra de perol.	14
Conchas a la brasa aliñadas con aceite, limón y pimienta.	22
Escalivada a la brasa con bonito y aceitunas.	21

PASTAS CATALANAS

Fideos de mar a la cazuela.	19
Macarrones gratinados con rustido de pollo.	16

ARROCES DEL SENYORET (min 2 pax.)

del Empordà: Sofrito oscuro, sepia, cigala y salchicha.	26px
de Girona: Pollo, setas y caracoles.	24px
del barco: Cola de gamba, de cigala y espardeña.	35px

MAR Y MONTAÑA

Albóndigas con sepia.	21
Fricandó de atún.	26

2 CAZUELAS DE COCINA

"La caldereta de Sa Riera" (min. 2pax). Bogavante al romesco de huevo.	45px
De pichón con espinacas a la brasa y ciruela	39px

A LA BRASA:

del mar	
Pescado del día de la lonja de Palamós Servimos el pescado en cortes y con espina para preservar mejor el sabor y la jugosidad.	s.m.
Marisco a la brasa.	s.m.
Sardinas a la bruta con pan con tomate.	17
de la montaña	
Butifarra de Cal Rovira.	19
Mollejas de ternera glaseadas.	24
Entrecot (recomendado para 2 personas).	58
Pollo (recomendado para 2 personas).	43

Todos los platos a la brasa irán acompañados de verduras a la brasa y diferentes aliños, al centro para compartir.