al·lostat del mar

JORDI VILÀ

2 BOUCHÉES

Croqueta de bikini trufée	3,5
Croqueta César	3,5
Anchois de Cantabrie	2,5u.
Huître nature	6,5
Coca de pain de verre avec tomate	6
Service de pain	3

4 BOUCHÉES

Salade de la braise Pomme de terre, carotte et thon grillé.	12
Tortilla Finca Victoria Pommes de terre dans un jus de suquet de tripes de morue et sobrasada.	14
Omelette aux huîtres à l'ail et persil.	17
Omelette aux oignons caramélisés.	8

ENTRÉES

Salade de légumes marinés avec tête de lard marinée, affinée et cuite avec tartare.	15
Tomates et anchois salés de la mer de Sa Riera.	19
Fleurs de courgette farcies de crevettes, blanc-manger et basilic.	18
Jeunes feuilles grillées, pêche plate, recuit de Fonteta.	16
Brandade de morue avec pommes de terre au feu de braise.	17
4 boulettes d'été de poisson bleu,tomate et câpres.	16
Haricots verts avec pommes de terre et botifarra (saucisse catalane).	14
Coquilles grillées assaisonnées d'huile, citron et poivre.	22
Escalivada: Légumes grillés avec bonite et olives.	21

PÂTES CATALANES

Fideuà de la mer en cocotte.	19
Macaronis gratinés au poulet rôti.	16

RIZ "DEL SENYORET" (min 2 pax.)

de l'Empordà: Sauté noir, seiche, langoustine et saucisse.	26px
de Girona: Poulet, champignons et escargots.	24px
du bateau: Queue de gambas, langoustine et ormeau.	35px

MER ET MONTAGNE

Boulettes avec seiche.	21
Fricandó de thon (ragoût catalan de thon).	26

2 COCOTTES DE CUISINE

"La caldereta de Sa Riera" (min. 2 personnes). Cocotte de homard avec romesco d'œuf.	45px
Pigeon avec épinards grillés et prune	39px

À LA BRAISE:

| de la mer |

Poisson du jour de la criée de Palamós Nous servons le poisson en filet et avec arêtes pour mieux préserver la saveur et la jutosité.	s.m.
Fruits de mer grillés.	s.m.
Sardines « à la bruta » et pain à la tomate.	17

| de la montagne |

Saucisse catalane de Cal Rovira	19
Ris de veau glacé	24
Entrecôte (recommandé pour 2 personnes)	58
Poulet (recommandé pour 2 personnes)	43

Tous les plats grillés sont accompagnés de légumes grillés et de différentes sauces, servis au centre pour partager.