



ELS APERITIUS – LOS APERITIVOS

Aigua ½ l	1,60 €	Olives farcides Espinaler.....	2,60 €
Refrescs de llauna.....	2,50 €	Esclopinyes Espinaler.....	8,40 €
Sucs de fruita	2,50 €	Croquetes de pernil.....	4,00 €
Llauna cervesa.....	2,50 €		
Biter Kas.....	2,50 €	Panet / Bollo de pan.....	1,00 €
Botella Martini ¾ l.....	12,00 €		
Bossa patates xips.....	1,60 €		

ELS ENTRANTS - LOS ENTRANTES

Amanida de carmels cruixents de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel <i>Ensalada de caramelos crujietes de queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel</i> 9,00 €	Cloïsses fines de carril a la marinera "L" <i>Almejas finas de carril a la marinera "L"</i> 23,75 €
Coctel de rap i marisc amb maionesa d'avellanes i caviar de mango <i>Coctel de rape y marisco con mayonesa de avellanas y caviar de mango</i> 9,60 €	Croquetes de marisc amb llagostins (4 uni.) <i>Croquetas de marisco con langostinos (4 unid.)</i> 8,90 €
Bol d'amanida variada i les seves crudités. <i>Bol de ensalada variada y sus crudités.</i> 7,80 €	Calamars a la romana d'ou i farina <i>Calamares a la romana de huevo y harina</i> 10,80 €
Tradicional gaspatxo andalús ½ l <i>Tradicional gazpacho andaluz ½ l</i> 6,00 €	Cassoleta de musclos al perfum d'hortalitzes al vapor <i>Cazuelita de mejillones de roca al perfume de hortalizas al vapor</i> 8,25 €
Clàssica esqueixada de bacallà amb anxoves de l'Escala <i>Classica "esqueixada" de bacalao con anchoas de la Escala</i> 13,00 €	Gambes roges de la costa a l'allet (200 gr aprox) <i>Gambas rojas de la costa al ajillo (200 gr aprox)</i> 16,00 €
Tomàquets amanits a l'estil mediterrani i filet de sardina amb toc fumat <i>Tomates aliñados al estilo mediterráneo y filete de sardina con toque ahumado</i> 17,90 €	Festival de marisc saltejat i flambejat al Whisky (Musclos, escamarlanets, gambes roges, calamars) <i>Festival de mariscos salteados y flambeados al Whisky (Mejillones, cigalitas, gambas rojas, calamares)</i> 18,00 €

ELS PEIXOS - LOS PESCADOS

Planxa – Plancha

Rémol (turbot) salvatge empexinat en tranches i escamarlanets <i>Rodaballo salvaje en tranchas y cigalitas</i> 24,20 €	Medallons de rap ros acompanyat d'hortalitzes <i>Medallones de rape rubio a la plancha, acompañado de hortalizas</i> 20,80 €
Sípies de ració amb la seva guarnició <i>Sepias de ración a la plancha con su guarnición</i> 12,95 €	Llenguado de platja i verduretes de guarnició <i>Lenguado de playa a la plancha con verduritas de guarnición</i> 19,90 €
Graellada de peix i marisc (rap, lluç, sípia, escamarlans, gamba roja, llagostí, calamar, musclos i cloïsses) <i>Parrillada de pescados y mariscos (rape, merluza, sepia, cigalas, gamba roja, langostino, calamar, mejillones y almejas finas)</i> 38,00 €	Graellada EXTRA de peix i marisc amb llomàntol (per a 2 persones) <i>Parrillada EXTRA de pescados y mariscos con bogavante (para 2 personas)</i> 58,45 €
Llomàntol "Comú" o "Blau Nacional" Bogavante "Común" o "Azúl Nacional" Común 22,00 € - Azúl Nacional 32,90 €	

ELS PEIXOS - LOS PESCADOS

Guisats i Fornejats - Guisos y Horneados

Típic romesquet de rémol salvatge empexinat (turbot) <i>Típico "romesquet" de rodaballo salvaje</i> 25,20 €	Estofat de sípia amb patates <i>Estofado de sepia con patatas</i> 12,95 €
Suquet de pescadors "Cal Sisquet" (rap, lluç, gamba, escamarlà, musclos i cloïsses) <i>"Suquet" de pescadores "Cal Sisquet" (rape, merluza, gamba, cigala, mejillones y almejas)</i> 25,90 €	Lluç de palangre en supremes guisat en marinera blanca <i>Merluza de palangre en supremas guisado en marinera blanca</i> 16,45 €
All cremat de rap i fesols <i>"All cremat" de rape y judías blancas</i> 21,70 €	Suprema de bacallà gratinada amb muselina d'alls sobre llit d'escalibada mediterrànea <i>Suprema de bacalao gratén de muselina de ajos sobre escalibada mediterránea</i> 16,45 €
Caldereta de llomàntol i gambes roges amb trumfes <i>Caldereta de bogavante y gambas rojas con patatitas guisadas</i> 29,40 €	Sarsuela de rap i llomàntol <i>Zarzuela de rape y bogavante</i> 26,50 €



ARROSSOS I PASTES ARROCES Y PASTA

Paella marinera de peix i marisc
(mínim 2 pers) (preu per pers)

Paella marinera de pescado y marisco
(mínimo 2 pers) (precio por pers)
16,50 €

Fideuejat de pescadors (mínim 2 pers) (preu per pers)
Fideuá de pescadores (mínimo 2 pers) (precio por pers)
15,50 €

Paella marinera amb llomàntol
(mínim 2 pers) (preu per pers)
Paella marinera con bogavante
(mínimo 2 pers) (precio por pers)
21,75 €

Fideuejat de pescadors amb llomàntol
(mínim 2 pers) (preu per pers)
Fideuá de pescadores con bogavante
(mínimo 2 pers) (precio por pers)
20,75 €

Arròs caldós amb llomàntol
(mínim 2 pers) (preu per pers)
Arroz caldoso con bogavante
(mínimo 2 pers) (precio por pers)
24,00 €

Fideus a la cassola amb llomàntol, sipia y cloïses.
Fideos a la cazuela con bogavante sepia y almejas
22,00 €

LES CARNES - LAS CARNES

Mandonguilles casolanes amb llomàntol
com a mar i muntanya
Albóndigas caseras con bogavante como mar y montaña
16,45 €

Espatlla de cabrit nacional rostida i trumfes
al perfum de farigola
Paletilla de cabrito nacional asada con patatas al
perfume de tomillo
19,60 €

Canelons de la casa gratinats.
Canelones caseros al gratén
3unit = 1 ració 8,95 € / 4 ració 28,80 €

PLATS INFANTILS - PLATOS INFANTILES

Cordon bleu de pit de pollastre, pernil dolç i formatge,
macarrons amb tomàquet i patates
Cordon bleu de pollo, jamón dulce y queso,
macarrones con tomate y patatas fritas
7,75 €

Medallò de lluç a la romana, macarrons amb
tomàquet i patates fregides
Medallón de merluza a la romana,
macarrones con tomate y patatas fritas
7,75 €

Canelons de la casa gratinats.
Canelones caseros al gratén
3unit = 1 ració 8,95 € / 4 ració 28,80 €

Nuguets de rap amb salsa de tomàquet i patates fregides
Nuguets de rape con salsa de tomate y patatas fritas
10,65 €

POSTRES - POSTRES

Pastisseria individual
6,25 €

Cool Box Gelat ½ l
10,40 €

Cool Box Gelat 1 l
18,00 €

L'equip de cuina i
pastisseria dirigit per Marc
Piqué li agraeix els seus comentaris,
que ens faran millorar dia rera dia, i li
demana paciència; la bona cuina fa xup-
xup... poc a poc...

El equipo de cocina y pastelería dirigido por
Marc Piqué le agradece sus comentarios,
que nos Harán mejorar día a día, y le pide
paciencia; la buena cocina hace
chup-chup... poco a poco...

BOTIGA GOURMET - TIENDA GOURMET

Oli d'Oliva Verge Extra la Boella 250 ml
4,00 €

Vinagre cabernet saubignon 250 ml
4,00 €

VINS BLANCS

AUCALA *Terra Alta: Garnatxa
11,50 €

BENUFET *Terra Alta: Garnatxa
12,90 €

IKIGALL *Penedés: Xarel.lo, Malvasia, Moscatell
14,00 €

AFORTUNADO *Rueda: Verdejo
12,50 €

MAR DE FRADES *Rias Baixas: Albariño
16,20 €

VINS ROSATS

BEACH ROSÉ *Penedés: Garnatxa, Syrah
12,90 €

VINS NEGRES

BOIG PER TU *Montsant: Garnatxa, Carinyena
12,90 €

NITA *Priorat: Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah
18,30 €

CAVA

ORIOL ROSELL *Cava: Garnatxa, Pinot Noir
13,20 €

Podem oferir vaixella, coberteria, copes, servilletes i tot
el necessari per poder gaudir de la nostra gastronomia
en cualsevol lloc que desitgin.

Podemos ofrecer vajilla, cubertería, copas, servilletas
y todo lo necesario para poder disfrutar de nuestra
gastronomía en cualquier lugar que deseen.