



ELS ENTRANTS - LOS ENTRANTES

Amanida de carmels cruixents de formatge de cabra,
fruits secs i vinagreta de mel
*Ensalada de caramelos crujientes de queso de cabra,
frutos secos y vinagreta de miel*
11,50 €    

Tomàquets amanits a l'estil mediterrani i
filet de sardina amb toc fumat
*Tomates aliñados al estilo mediterráneo y
filete de sardina con toque ahumado*
13,50 €    

Tradicional gaspatxo andalús servit en copa
Tradicional gazpacho andaluz servido en copa
9,00 €  

Clàssica esqueixada de bacallà amb anxoves de l'Escala
Clásica "esqueixada" de bacalao con anchoas de la Escala
17,00 €  

Carpaccio de llagostins marinat en oli d'avellanes
Carpaccio de langostinos marinado en aceite de avellanas
14,50 €     


Asortiment fred de marisc
(Ostres, nècores, cargol de punxa, musclos, gambes i llagostins)
Surtido frío de marisco
(Ostras, nécoras, cañailas, mejillones, gambas y langostinos)
38,00 €  

Cloïsses fines de carril a la marinera "L"
Almejas finas de carril a la marinera "L"
24,00 € 


Croquetes de marisc amb llagostins
Croquetas de marisco con langostinos
13,00 €     

Calamars a la romana d'ou i farina
Calamares a la romana de huevo y harina
16,00 €   

Cassoleta de musclos al perfum d'hortalisses al vapor
Cazuelita de mejillones de roca al perfume de hortalizas al vapor
11,00 €  

Cloïsses fines de carril a la sal obertes davant del client
Almejas finas de carril a la sal abiertas delante del cliente
(12-16 uni. "XXL")
27,00 € 

Gambes roges de la costa a l'allet
Gambas rojas de la costa al ajillo
(200 gr aprox)
21,50 € 

Festival de musclos i marisc saltejat i flambejat al Whisky
(Musclos, escamarlanets, gambes roges, calamars)
Festival de mejillones y mariscos salteados y flambeados al Whisky
(Mejillones, cigalitas, gambas rojas, calamares)
25,00 €  

PLATS INFANTILS - PLATOS INFANTILES

Pit de pollastre empanat, macarrons amb tomàquet i patates fregides
Pechuga de pollo empanado, macarrones con tomate y patatas fritas
15,00 €  

Canelons de la casa gratinats
Canelones caseros al gratén
14,00 €    

Nuggets de rap amb salsa de tomàquet i patates fregides
Nuggets de rape con salsa de tomate y patatas fritas
19,50 €   

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...*



ELS PEIXOS LOS PESCADOS

Planxa – Plancha

Rèmol (turbot) salvatge empètxinat en tranches i escamarlanets

Rodaballo salvaje en tranchas y cigalitas

36,00 €   

Medallons de rap ros acompanyat d'hortalisses
Medallones de rape rubio a la plancha, acompañado de hortalizas

29,50 €   

Sípies de ració amb la seva guarnició
Sepias de ración a la plancha con su guarnición

18,50 € 

Suprema de corball salvatge
Suprema de corvina salvaje

24,00 €   

Graellada de peix i marisc
(rap, corball, sípia, escamarlans, gamba roja, llagostí, calamar, musclos i cloïsses)

Parrillada de pescados y mariscos

(rape, corvina, sepia, cigalas, gamba roja, langostino, calamar, mejillones y almejas finas)

55,00 €    

Graellada EXTRA de peix i marisc amb llamàntol
(per a 2 persones)

Parrillada EXTRA de pescados y mariscos con bogavante (para 2 personas)

85,00 €    

Llamàntol “comú” o “Blau Nacional”
Bogavante “común” o “Azul Nacional”

Común 32,00 € - Azul Nacional 48,00 €



ELS PEIXOS LOS PESCADOS

Guisats i Fornejats - *Guisos y Horneados*

Típic romesquet de rèmol salvatge empètxinat (turbot)

Típico “romesquet” de rodaballo salvaje

37,00 €     

Suquet de pescadors “Cal Sisquet”
(rap, lluç, gamba, escamarlà, musclos i cloïsses)

“Suquet” de pescadores “Cal Sisquet”

(rape, merluza, gamba, cigala, mejillones y almejas)

38,00 €     

Suprema de corball rostida a l'Empordanesa
Suprema de corvina asada a la Ampurdanesa

25,00 €   

All cremat de rap i fesols
“All cremat” de rape y judías blancas

32,00 €     

Suprema de bacallà gratinada amb muselina d'alls
sobre llit d'escalivada mediterrània

Suprema de bacalao gratén de muselina de ajos sobre escalivada mediterránea

25,00 €  

Caldereta de llamàntol i gambes roges amb trufes
Caldereta de bogavante y

gambas rojas con patatitas guisadas

43,00 €     

Sarsuela de rap i llamàntol
Zarzuela de rape y bogavante

39,00 €     

ARROSSOS ARROCES

Paella marinera de peix i marisc
Paella marinera de pescado y marisco

(mínimo 2 pers) (precio por pers)

21,00 €    

Fideuejat de pescadors
Fideuá de pescadores

(mínimo 2 pers) (precio por pers)

20,00 €    

Paella marinera amb llamàntol
Paella marinera con bogavante

(mínimo 2 pers) (precio por pers)

27,50 €    

Fideuejat de pescadors amb llamàntol
Fideuá de pescadores con bogavante

(mínimo 2 pers) (precio por pers)

26,50 €    

Arròs caldós amb llamàntol
Arroz caldoso con bogavante

(mínimo 2 pers) (precio por pers)

29,50 €    

Fideus a la cassola amb llamàntol, sípia i cloïsses
Fideos a la cazuela con bogavante, sepia y almejas

27,50 €    

LES CARNES LAS CARNES

Entrecot de vedella jove a la graella amb samfaina mediterrània (300-350 g)

Entrecot de ternera joven a la parrilla con sanfaina mediterránea (300-350 g)

23,90 €

Canelons de la casa gratinats
Canelones caseros al gratén

14,00 €   

Servei de pa per persona
Servicio de pan por persona

1.70 € 

