




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*
12,00 €    

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*
14,00 €   

Clàssica esqueixada de bacallà amb anxoves de l'Escala
Clásica "esqueixada" de bacalao con anchoas de la Escala
17,50 €  

Carpaccio de llagostins marinat en oli d'avellanes
Carpaccio de langostinos marinado en aceite de avellanas
15,00 €    



PICA PICA especial 2 persones:
Croquetes de marisc, de bacallà i de rostit.
Esqueixada de bacallà.
Escopinyes al natural.

PICA PICA especial 2 personas:
Croquetas de marisco, de bacalao y de rustido.
"Esqueixada" de bacalao.
Berberetchos al natural.
29,50 €       

Cloïsses fines de carril a la marinera "L"
Almejas finas de carril a la marinera "L"
26,00 € 

LES NOSTRES CROQUETES DE: NUESTRAS CROQUETAS DE:


Marisc amb llagostins / Marisco con langostinos
13,50 €     

Bacalla / Bacalao
12,50 €     



Rostit / Rustido
12,50 €    

Calamars a la romana d'ou i farina (pescat al curri a Villa Cisneros)
Calamares a la romana de huevo y harina (pescado al curri en Villa Cisneros)
21,00 €  

Cassoleta de musclos al perfum d'hortalisses al vapor
Cazuelita de mejillones de roca al perfume de hortalizas al vapor
11,50 €  

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")
28,00 € 

Gambes roges de la costa a l'allet
Gambas rojas de la costa al ajillo
(200 gr aprox)
22,50 € 

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)
26,00 €  

PLATS INFANTILS - PLATOS INFANTILES

Croquetes de rostit amb macarrons bolonyesa i patates fregides
Croquetas de rustido con macarrones boloñesa y patatas fritas
16,00 €     

Canelons de la casa gratinats
Canelones caseros al gratén
14,50 €    

Nuggets de rap ros amb salsa de tomàquet i patates fregides
Nuggets de rape rubio 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 empetxinat en tranches
Rodaballo salvaje en tranchas

37,50 €   

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

37,00 €   

Sípies de ració amb oli d'all i julivert
Sepias de ración con aceite de ajo y perejil

19,00 € 

Suprema de corball salvatge
Suprema de corvina salvaje

25,00 €   

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)

58,00 €    

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 "Blau Nacional"
Bogavante "Azul Nacional"

44,00 €   

ELS PEIXOS LOS PESCADOS

Guisats i Fornejats - *Guisos y Horneados*

Típic romesquet de rèmol salvatge empetxinat (turbot)

Típico "romesquet" de rodaballo salvaje
39,00 €     

Suquet de pescadors "Cal Sisquet"
(rap, corball, gamba, escamarlà, musclos i cloïsses)

"Suquet" de pescadores "Cal Sisquet"
(rape, corvina, gamba, cigala, mejillones y almejas)

39,50 €     

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

26,00 €   

All cremat de rap i fesols
"All cremat" de rape y judías blancas

33,50 €     

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

Suprema de bacalao gratén de muselina de ajos sobre escalivada mediterránea

26,00 €  





Caldereta de llamàntol i gambes roges amb trufes
Caldereta de bogavante y gambas rojas con patatitas guisadas





47,00 €     





Sarsuela de rap i llamàntol
Zarzuela de rape y bogavante

39,50 €     





ARROSSOS ARROCES





Paella marinera de peix i marisc
Paella marinera de pescado y marisco
(mínimo 2 pers) (precio por pers) 22,00 €    

Paella marinera amb llamàntol nacional
Paella marinera con bogavante nacional
(mínimo 2 pers) (precio por pers) 30,50 €    

Arròs caldós amb cranc blau de l'Ametlla
Arroz caldoso con bogavante cangrejo azul de l'Ametlla
(mínimo 2 pers) (precio por pers) 28,50 €    

Arròs caldós amb llamàntol nacional
Arroz caldoso con bogavante nacional

(mínimo 2 pers) (precio por pers)
32,50 €    

Fideuejat de pescadors / *Fideuá de pescadores*
(mínimo 2 pers) (precio por pers)
21,00 €    

Fideuejat de pescadors amb llamàntol nacional
Fideuá de pescadores con bogavante nacional

(mínimo 2 pers) (precio por pers)
29,50 €    

Fideus a la cassola amb cranc blau de l'Ametlla, sípia i cloïsses / *Fideos a la cazuela con cangrejo azul de l'Ametlla, sepia y almejas*

27,50 €    

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

30,50 €    

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)

24,00 €

Mandonguilles amb sípia
Albondigas con sépia
21,00 €     

Canelons de la casa gratinats
Canelones caseros al gratén

14,50 €   

Servei de pa per persona
Servicio de pan por persona

1.80 € 



Gluten / Gluten



Ous / Huevos



Peix / Pescado



Crustacis / Crustaceos



Moluscs / Moluscos



Làctics / Lácteos



Fruits secs / Frutos secos



Api / Apio



Diòxid de sofre / Dióxido de Azufre

