

# La Nostra Carta

## AMANIDES

- 
- 1.- Amanida de Ventresca de tonyina feta a casa amb tomata i ceba de figueres.....13,95€**  
PORTA: PEIX
- 2.- Amanida de seitons marinats amb tomata, ceba de figueres i olives.....12,95€**  
PORTA: LACTICS – FRUITS SECS - SULFITS
- 3.- Amanida tébia formatge de cabra, amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs.....12,95€**  
PORTA: LACTICS – FRUITS SECS – SULFITS
- 4.- Poké Bowl (arrós blanc, tonyina, pastanaga, remoltxa, alvocat, sèsam i maionesa soja).....11,95€**  
PORTA: PEIX – LACTICS – SOJA – SESAM

## COQUES AMB TOMATA I ...

- 
- 5.- Coca amb 8 filets anxoves fetes a casa amb olives .....16,45€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA
- 6.- Coca amb 8 filets seitons en vinagre amb all i julivert.....14,45€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA
- 7.- Pernil ibéric 100gr amb coca xucada amb tomata.....18,75€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA

## ENTRANTS DEL MAR

- 
- 8.- Calamars a la romana.....15,90€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – MOL·LUSCOS
- 9.- Gambes Vermelles de Roses a la planxa 200gr.....24,50€**  
PORTA: CRUSTACIS
- 10.- Seitons fregits.....13,65€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 11.- Plat de Clova (musclos i cloïsses).....14,65€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 12.- Pop a la gallega 125gr .....14,20€**  
PORTA: CRUSTACIS
- 13.- Musclos a la planxa.....12,75€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 14.- Musclos a la Marinera.....13,75€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 15.- Navalles Gallegues a la planxa 200gr.....16,10€**  
PORTA: PEIX – SÈSAM – SOJA – CEREALS AMB GLUTEN
- 14.- “Zamburiñas” 8 unitats .....16,50€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 16.- Tàrtar de Tonyina, amb alvocat i sèsam.....14,45€**  
PORTA: PEIX – SÈSAM – SOJA – CEREALS AMB GLUTEN
- 17.- Carpaccio de gamba vermella 100gr.....21,15€**  
PORTA: CRUSTACIS

## ALTRES ENTRANTS

---

- 18.- Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i torradetes.....14,95€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LES TORRADETES
- 19.- Patates a lo pobre amb ous trencats i pernil ibèric.....13,35€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES – OU - SULFITS
- 20.- Gambetes vermelles a l'andalusa amb patates fregides i ous.....15,75€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – CRUSTACIS -OU
- 21.- Croquetes de terra (3 carn rustida – 3 pernil ibèric).....10,50€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – OU – SULFITS
- 22.- Croquetes de mar (3 gamba Palamós – 3 sípia amb la seva tinta).....12,75€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – CRUSTACIS – MOL.LUSCOS – OU

## ARROSSOS i FIDEUÀ

(25'-30' preparació)

---

- 23.- Arròs a la cassola Mar i Muntanya.....15,45€**  
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL.LUSCOS – PEIX
- 24.- Fideuà amb sípia del mediterrani i all i oli.....17,75€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – CRUSTACIS – MOL.LUSCOS
- 25.- Arròs negre amb gambes i sépia.....17,75€**  
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL.LUSCOS - PEIX
- 26.- Paella Marinera.....17,75€**  
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL.LUSCOS – PEIX
- 27.- Arròs Caldòs de rap i escamarlans.....23,50€**  
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL.LUSCOS – PEIX

## COMPLEMENTS

---

- 28.- COCA DE VIDRE XUCADA AMB TOMATA.....3,50€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN
- 29.- ALL I OLI.....2,50€**  
PORTA: OU – SULFITS
- 30.- ROMESCO.....2,50€**  
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – FRUITS SECS

## AVUI TENIM

---

## CARNS

- 31- Entrecot de Vedella a la brasa.....17,10€**  
**Amb Salsa + 2,50€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSÀ
- 32.- Pluma de Porc ibèric a la brasa.....16,75€**  
**Amb Salsa + 2,50€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSÀ
- 33.- Filet de Porc amb parmentier de moniato, poma caramel.litzada i reducció de porto.....14,45€**  
PORTA: SULFITS, LÀCTICS
- 34.- Costelles de xai a la brasa.....18,10€**  
PORTA:
- 35.- Magret d'Ànec a la brasa.....17,40€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES
- 36.- Magret d'Ànec amb poma caramel.litzada i reducció de porto.....20,25€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES - SULFITS
- 37.- Filet de Vedella a la brasa.....22,65€**  
**Amb Salsa + 2,50€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSÀ
- 38.- "TXULETÓN" de vaca vella de 500gr carn madurada 30 dies.....34,50€**  
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES

## PEIXOS

- 39.- Sardines a la brasa amb all i julivert.....14,35€**  
PORTA: PEIX
- 40.- Orada a la brasa o al forn.....16,95€**  
PORTA: PEIX
- 41.- Tonyina saltejada amb soja, mel i sèsam sobre carpaccio de carbassó.....16,45€**  
PORTA: PEIX, SOJA, SÈSAM
- 42.- Llenguado patata al forn i verdureta.....24,20€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 43.- Sipia a la planxa amb all i julivert.....16,75€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 44.- Calamars planxa amb ceba caramel.litzada i patates forneres.....18,40€**  
PORTA: MOL·LUSCOS
- 45.- Cua de Rap a la donostiarra (amb all confitat i cireret).....22,00€**  
PORTA: PEIX – MOL·LUSCOS
- 46.- Cua de Rap espatarrat (amb patates forneres, ceba caramel.litzada i muselina d'all).....22,00€**  
PORTA: PEIX – MOL·LUSCOS
- 47.- Bacallà Confitat amb samfaina.....18,50€**  
PORTA: PEIX – MOL·LUSCOS
- 48.- Bacallà Confitat a la muselina d'all i mel.....18,50€**  
PORTA: PEIX – MOL·LUSCOS



- 50.- MACARRONS A LA BOLOGNESA**  
**51.- CROQUETES DE CARN RUSTIDA AMB PATATES**  
**52.- TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES**  
**53.- HAMBURGUESA AMB PATATES**  
**54.- LLUÇ ARREBOSSAT AMB PATATES**

# Nuestra Carta

## ENSALADAS

- 
- 1.- Ensalada de Ventresca de Atún, tomate, lechuga, cebolla y aceitunas.....13,95€**  
LLEVA PESCADO
- 2.- Ensalada de Boquerones en vinagre, tomate, lechuga, cebolla y aceitunas.....12,95€**  
LLEVA PESCADO, SULFITOS
- 3.- Ensalada de Queso de cabra, lechuga, tomate, cebolla y manzana caramelizada.....12,95€**  
LLEVA LÁCTEOS, SULFITOS, FRUTOS SECOS
- 4.- Poké Bowl (arroz, atún, zanahoria, remolacha, aguacate, sésamo y maonesa de soja).....11,95€**  
LLEVA PESCADO. SÉSAMO, LÁCTEOS, SOJA, CEREALES CON GLUTEN

## PAN DE COCA CON TOMATE Y...

- 
- 5.- Coca con 8 filetes de anxoas de la casa con aceitunas .....16,45€**  
LLEVA PESCADO – CEREALES CON GLUTEN EN EL PAN
- 6.- Coca amb 8 filetes de boquerones en vinagre con ajo y perejil.....14,45€**  
LLEVA: CEREALES CON GLUTEN – PESCADO - SULFITOS
- 7.- Jamón Ibérico 100gr con pan con tomate.....18,75€**  
LLEVA CEREALES CON GLUTEN EN EL PAN – SULFITOS

## ENTRANTES DEL MAR

- 
- 8.- Calamares a la romana.....15,90€**  
PORTA: MOLUSCOS – HUEVO – CEREALES CON GLUTEN - SULFITOS
- 9.- Gambas Rojas de Rosas a la plancha 200gr.....24,50€**  
LLEVA: CRUSTÁCEOS
- 10.- Plato de Clova (mejillones y almejas).....14,65€**  
LLEVA: MOLUSCOS
- 11.- Pulpo a la gallega 125gr .....14,20€**  
LLEVA: MOLUSCOS
- 12.- Mejillones a la plancha.....12,75€**  
LLEVA: MOLUSCOS
- 13.- Mejillones a la marinera.....13,75€**  
LLEVA: MOLUSCOS-SULFITOS
- 14.-Navajas gallegas a la plancha 200gr.....16,10€**  
LLEVA MOLUSCOS
- 15.- Zamburiñas 8 unidades.....16,50€**  
PORTA: MOLUSCOS
- 16.- Tártar de Atún con aguacate, sésamo y mayonesa de soja.....14,45€**  
LLEVA: PESCADO – CEREALES CON GLUTEN – SÉSAMO - LÁCTEOS
- 17.- Carpaccio de gamba roja 100gr.....21,15€**  
LLEVA: CRUSTACEOS

## OTROS ENTRANTES

---

- 18.- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y tostaditas 100gr.....14,95€**  
LLEVA: CEREALES CON GLUTEN EN LAS TOSTADAS – LÁCTEOS
- 19.- Patatas “a lo pobre” con huevos rotos y jamón ibérico.....13,35€**  
LLEVA: SULFITOS, HUEVO
- 20.- Gambitas rojas a la andaluza con patatas fritas y huevos.....15,75€**  
LLEVA: HUEVO – CEREALES CON GLUTEN - CRUSTACEOS
- 21.- Croquetas de tierra (3 de Carne rustida – 3 de Jamón ibérico).....10,50€**  
LLEVA: CEREALES CON GLUTEN – HUEVO - SULFITOS
- 22.- Croquetas de mar (3 de Gamba Palamós y 3 de Sepia con su tinta).....12,75€**  
LLEVA: CEREALES CON GLUTEN – HUEVO – CRUSTACEOS - MOLUSCOS

## ARROCES y FIDEUÁ

---

- 23.- Arroz a la Cazuela Mar y Montaña con mejillones.....15,45€**  
LLEVA: MOLUSCOS – PESCADO – SULFITOS – CRUSTACEOS – CEREALES CON GLUTEN – HUEVO
- 24.- Fideuá con sépia del mediterráneo y allioli.....17,75€**  
LLEVA: MOLUSCOS – PESCADO – SULFITOS – CRUSTACEOS – CEREALES CON GLUTEN – HUEVO
- 25.- Arróz negro con gambas y sépia.....17,75€**  
LLEVA: MOLUSCOS – CRUSTACEOS – PESCADO – SULFITOS
- 26.- Paella Marinera.....17,75€**  
LLEVA: MOLUSCOS – CRUSTACEOS – PESCADO – SULFITOS
- 27.- Arroz caldoso de rape con cigalas.....23,50€**  
LLEVA: MOLUSCOS – CRUSTACEOS – PESCADO – SULFITOS

## COMPLEMENTOS

---

- 28- COCA CON TOMATE.....3,50€**  
LLEVA: CEREALES CON GLUTEN
- 29.- ALL I OLI.....2,50€**  
LLEVA: HUEVO – SULFITOS
- 30.- ROMESCO.....2,50€**  
LLEVA: CEREALES CON GLUTEN – SULFITOS – FRUTOS SECOS

## HOY TENEMOS

---

## CARNES

- 31.- Entrecot de Ternera a la brasa.....17,10€**  
Con Salsa + 2,50€  
LLEVA: PUEDE LLEVAR CEREALES CON GLUTEN A LAS PATATAS
- 32.- Pluma de Cerdo Ibérico a la brasa.....16,75€**  
Con Salsa + 2,50€  
LLEVA: PUEDE LLEVAR CEREALES CON GLUTEN A LAS PATATAS
- 33.- Filete Cerdo con parmentier de moniato, manzana caramelizada y reducción Porto.....14,45€**  
LLEVA: SULFITOS
- 34.- Costillas de Cordero a la brasa.....18,10€**  
LLEVA: PUEDE LLEVAR CEREALES CON GLUTEN A LAS PATATAS
- 35.- Magret de Pato a la brasa.....17,40€**  
LLEVA: PUEDE LLEVAR CEREALES CON GLUTEN A LAS PATATAS
- 36.- Magret de Pato con manzana caramelizada y reducción de Porto.....20,25€**  
LLEVA: SULFITOS
- 37.- Filete de Ternera a la brasa.....22,65€**  
Con Salsa + 2,50€  
LLEVA: PUEDE LLEVAR CEREALES CON GLUTEN A LAS PATATAS
- 38.- CHULETÓN 500gr de Vaca Vieja Madurado “30 dias” .....34,50€**  
LLEVA: PUEDE LLEVAR CEREALES CON GLUTEN A LAS PATATAS

## PESCADOS

- 39.- Sardinas a la brasa con ajo y perejil.....14,35€**  
LLEVA: PESCADO
- 40.- Dorada al horno.....16,95€**  
LLEVA: PESCADO
- 41.- Atún Plancha con soja, miel, sésamo y carpaccio de calabacín.....16,45€**  
LLEVA: PESCADO – SÉSAMO – SOJA – CEREALES CON GLUTEN A LA SOJA
- 42.- Lenguado con patata al horno y verduritas.....24,20€**  
LLEVA: PESCADO
- 43.- Sépia a la plancha con ajo y perejil .....16,75€**  
LLEVA: MOLUSCOS
- 44.- Calamares plancha amb cebolla caramelizada y patatas al horno.....18,40€**  
LLEVA: MOLUSCOS
- 45.- Cola de Rape a la Donostiarra (con ajo confitado y guindilla).....22,00€**  
PORTA: PESCADO
- 46.- Cola de Rape “Espatarrat” (con patatas, cebolla caramelizada y muselina de ajo).....22,00€**  
PORTA: PESCADO – HUEVO – SULFITOS – LÁCTEOS
- 47.- Bacalao Confitado con “Samfaina” (pisto de verduras).....18,50€**  
LLEVA: PESCADO
- 48.- Bacalao Confitado a la muselina de ajo y miel.....18,50€**  
LLEVA: PESCADO – HUEVO – LACTOSA - SULFITOS

**PLATOS  
NIÑOS  
9,50€**

- 50.- MACARRONES A LA BOLOGNESA**  
**51.- CROQUETAS DE CARNE RUSTIDA CON PATATAS**  
**52.- TIRAS DE POLLO REBOZADAS CON PATATAS**  
**53.- HAMBURGUESA CON PATATAS**  
**54.- PESCADO REBOZADO CON PATATAS**

# Notre Carte

## SALADES

---

- 1.- Salad de Thon maison avec tomates et oignons "de Figueres" .....13,95€
- 2.- Salad d'anchois marinés et tomates, oignons "de Figueres" et olives....12,95€
- 3.- Salad chaude de fromage de chèvre avec pommes et vinaigrette .....12,95€
- 4.- Poké Bowl (Riz blanc, thon, carotte, betterave, avocat, mayonnaise)....11,95€

## PAIN AVEC TOMATE ET...

---

- 5.- 8 filets d'anchois et olives.....16,45€
- 6.- 8 filets de « Boquerones » au vinaigre et olives.....14,45€
- 7.- Jambon Ibéric 100gr.....18,75€

## ENTRÉES DE LA MER

---

- 8.- Calamars à la Romaine.....15,90€
- 9.- Gambas rouges du Rosas grillé 200gr.....24,50€
- 10.- Anchois frits.....13,65€
- 11.- Assortiment de Moule set Palourdes .....14,65€
- 12.- Poulpe Galicien 125gr.....14,20€
- 13.- Moules grillé .....12,75€
- 14.- Moules avec souce "Marinera" .....13,75€
- 15.- Coteaux Galiciens 200gr.....16,10€
- 16.- Coquilles Saint - Jaques 8 u.....16,50€
- 17.- Tartare de Thon mariné au soja, avocat, oignon, tomate et sésame...14,45€
- 18.- Carpaccio de gambas rouges 100gr.....21,15€

## AUTRES ENTRÉES

---

- 19.- Carpaccio de boeuf avec copeaux de parmesan et pain toasts.....14,95€  
20.- Pommes de terre avec jambon ibéric et oeufs.....12,35€  
21.- Gambas rouges frites avec « patatas » frites et oeufs.....15,75€  
22.- Croquettes de terre (3 Viande et 3 Jambon iberic) .....10,50€  
23.- Croquettes de mer (3 Gambas au Palamós et 3 Seiches) .....12,75€

## PAELLA ET FIDEUA

---

- 24.- Riz en casserole Mer et Montagne (moules et viande).....15,45€  
25.- Nouilles aux seiches de la mediterrannée et aioli (FIDEUA).....17,75€  
26.- Riz noir avec seiches, gambas et aioli (PAELLA ARROZ NEGRO).....17,75€  
27.- Paella aux fruits de mer (PAELLA MARINERA).....17,75€  
28.- Riz velouté au boudroie et langoustines.....23,50€

## COMPLÉMENTS

---

- 30.- PAIN À LA TOMATE.....3,50€  
31.- AIOLI.....2,50€  
32.- ROMESCO SAUCE.....2,50€

## AUDJOURD'HUI NOUS AVONS

---



## VIANDE

---

33.- Entrecote de boeuf grillée .....	17,10€
34.- Porc ibéric grillée.....	16,75€
35.- Filet Porc au parmentier patate douces, pomme et réduction Porto....	14,45€
36.- Cotelettes d'agneau grillées.....	18,10€
37.- Magret de Canard grillée.....	17,40€
38.- Magret de Canard aux pommes caramel et réduction Porto.....	20,25€
39.- Filet de Boeuf grillé.....	22,65€
40.- Steak de Boeuf de 500gr grillée mature 30 jours.....	34,50€

## POISSON

---

41.- Sardines grillé à l'ail et au persil.....	14,35€
42.- Dorade Royale.....	16,95€
43.- Thon grillé avec sauce soja, miel, sésame sur carpaccio courgettes.....	16,75€
44.- Seiches grillé à l'ail et au persil.....	16,75€
45.- Calamars aux oignons caramélisés et pommes de terre au four.....	18,40€
46.- Sole Grillée.....	24,20€
47.- Boudroie avec oignon caramélisés et musseline d'ail.....	22,00€
48.- Boudroie avec ail confit et chili.....	22,00€
49.- Cabillaud à la ratatouille de légumes.....	18,50€
50.- Cabillaud à la musseline d'ail et miel.....	18,50€



**PLATS**  
**Pour**  
**Enfants**

- 51.- MACARONIS À LA BOLOGNAISE  
52.- CROQUETTES DE VIANDE AVEC FRITES  
53.- POULET PANÉE AVEC FRITES  
54.- HAMBURGUER AVEC FRITES  
55.- MERLU PANNÉ AVEC FRITES

**9,50€**

# Our Menu

## SALADS

---

- 1.- Salad with tomato, tunafish, onion and olives.....13,95€
- 2.- Salad with white anchovies, tomato, onion and olives.....12,95€
- 3.- Salad with goat cheese with apple, tomato, onion and dry fruit.....12,95€
- 4.- Poké Bowl (Rice white, tunafish, avocado, carrot, beet, soy sauce).....11,95€

## BREAD BRUSHED WITH TOMATO AND.....

---

- 5.- 8 fillets anchovies and olives.....16,45€
- 6.- 8 fillets anchovies with vinager, garlic-parsley oil and olives.....14,45€
- 7.- Ham Iberian 100gr.....18,75€

## SEA FOOD

---

- 8.- Roman Squid.....15,90€
- 9.- Red Prawns from Rosas grilled 200gr.....24,50€
- 10.- Fried Anchovies .....13,65€
- 11.- Seafood platter (mussels and clams) ..... 14,65€
- 12.- Galician Style Octopus 125gr.....14,20€
- 13.- Grilled Mussels.....12,75€
- 14.- Mussels with “Marinera” sauce.....13,75€
- 15.- Razor-Shell Galicien 200gr.....16,10€
- 16.- Scallop 8u.....16,50€
- 17.- Tuna fish Tartare with soy, avocado, tomato, onion and sesame.....14,45€
- 18.- Carpaccio of red Prawns 100gr.....21,15€

## OTHER STARTERS

---

- 19.- Beef Carpaccio with parmesan cheese and toasted bread.....14,95€  
20.- Potatoes with Iberic Ham and eggs.....13,35€  
21.- Red Prawns Fried with French fries and eggs.....15,75€  
22.- Croquettes (3 meat and 3 Iberic Ham).....10,50€  
23.- Croquettes of the sea (3 prawns of Palamos and 3 Cuttlefish).....12,75€

## PAELLA and FIDEUA

---

- 24.- Sea and Mountain Rice casserole with meat and mussels.....15,45€  
25.- Fideuá (Noodles and cuttlefish, seafood with garlic sauce allioli).....17,75€  
26.- Black Rice Spanish Paella with prawns.....17,75€  
27.- Paella Marinera (with seafood).....17,75€  
28.- Soupy Monkfish and Scampi Rice (2 persons).....23,50€

## OTHERS

---

- 30.- BRUSHED BREAD WITH TOMATO.....3,50€  
31.- ALIOLI SAUCE (Garlic Sauce).....2,50€  
32.- ROMESCO SAUCE.....2,50€

## TODAY WE HAVE

---

## MEAT


---

- 33.- Beef Steak “Entrecot” .....17,10€  
34.- Iberic Pork meat grilled.....16,75€  
35.- Pork Fillet with sweet potato, apple, and Porto wine reduction.....14,45€  
36.- Lamb Ribs grilled.....18,10€  
37.- Duck Brest grilled .....17,40€  
38.- Duck Brest grilled with apple and Porto wine reduction.....20,25€  
39.- Fillet of Beef grilled.....22,65€  
40.- “TXULETÓN” Beef Steak 500gr madured 30 days.....34,50€

## FISH

---

- 41.- Sardines grilled with parsley and garlic oil.....14,35€  
42.- Sea Bream baked.....16,95€  
43.- Tuna fish with soy sauce, honey and sesam with zucchini .....16,75€  
44.- Grilled Cuttlefish with parsley and garlic oil.....16,75€  
45.- Squid grilled with caramellized onion and potatoes.....18,40€  
46.- Sole Grilled 400gr.....24,20€  
47.- Monkfish “Espatarrat” (potates, onion c..aramellized, garlic sauce).....22,00€  
48.- Monkfish “Donostiarra” style (garlic and chili).....22,00€  
49.-Cod with vegetable ratatouille.....18,50€  
50.-Cod with garlic and honey mousseline.....18,50€

 <p><b>KIDS FOOD</b></p>	<p>51.- MACARONI BOLOGNESA 52.- CROQUETTES OF MEAT WITH FRENCH FRIES 53.- CHIQUEN STICKS WITH FRENCH FRIES 54.- HAMBURGUER WITH FRENCH FRIES 55.- BREADED FISH WITH FRENCH FRIES</p> <p>H</p>
---	---

	<b>9,50€</b>
--	--------------