

ENTRÉES

FROIDS

Gazpacho traditionnel, brunoise de petits légumes et glace à la tomate

9.50

Salade de crudités avec vinaigrette à la moutarde

8.50

Tartare de thon au style japonais: soja, huile de sésame, graines de sésame grillées et un touché de chili

15.50

Salade de saumon fumé, asperges vertes, tomate sèche, sésame noir et vinaigrette au perrins

11.50

Salade de "Mató" et fruits rouges

9.50

CHAUDS

Crème/soupe de jour

8.50

Tagliatelles aux tomates séchées, ail, oignon caramélisé et soja

9.50

Spaghettis aux fruits de mer

11.90

Canelon de la grand-mère avec béchamel de truffe

10.50

PLATS

DE LA MER

Suprême de colin au naturel avec légumes confités

16.00

Calamars grillé, purée, tomates et sauce ponzu

17.50

Loup du mer o daurade au forn (cuit dans le style traditionnel)

18.50

Morue confite, crème de pois chiches, gratinée à l'alioli et au miel

20.90

Poulpe grillé avec purée de pommes de terre violette et chips de légumes

19.50

Crevettes du port de Blanes au grill et coulis de crevettes

Tarif selon la saison

Poissons sauvages avec légumes sautés et betterave

Tarif selon la saison

serum selon le marché

Rix crémeux au homard

45.00

DE LA TERRE

Filet de veau , escalope de foie gras au Porto, et pommes de terre

23.90

Côtelettes de porc style Texan

12.50

Côte de boeuf, pommes de terre et poivrons rouges

24.50

Poulet fermier au grill et pommes frites

11.50

Hamburguer de 180/200 grs, confiture d'oignon ,

15.00

fromage de chèvre et fond de viande

Épaule d'agneau cuite à base temperature,

18.50

suce aux pignons et échalote

PAELLA/RIZ (MINIMUM 2 PERSONNES)

Paella marinière

17.90

Paella Parellada (décortiquée)

16.50

Riz au encornets et crabes

25.50

Fideua aux petits poulpes et à la seiche

15.50

Riz noir a la façon marinière

17.00

Riz dans son jus de cuisson au homard

30.00

Tous les riz sont élaborés avec riz de Pals (Girona).

100x100% écologique et de production traditionnelle.

POUR PARTAGER

Jambon ibérique sur pain de coca à la tomate

18.00

Anchois de la Méditerranée sur pain de coca à la tomate

15.50

Pain de coca à la tomate

3.00

Saumon mariné aux fines herbes avec tapenade, crème aigre douce et germes

9.50

Crevettes épluchées à l'ail

13.00

Moules de roche à la marinières/citrics / grillé

12.00

Calamar à la Panko à la sauce chili

12.00

Croquettes maison de viande rôtie, sauce romesco (6 u.)

9.50

Crevettes pânnés de "Kikos" mais grillé et serum de parmesan (4 u.)

10.00

MENU PAELLA 29,50€

(MIDI 13.00 A 15.30 / MINIMUM 2 PERSONNES)

Salade de crudités et moules

Paella marinière

Paella Parellada (décortiquée)

Riz noir aux poulpes

Riz aux encornets et crabes (supplément de 5 euros)

Riz dans son jus de cuisson au homard (supplément de 10 euros)

Dessert du jour

Pain, vin (Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa), eau

MENU ENFANTS 11,50€

Plat principal, dessert, et boisson:

Croquettes avec des frites

Macaroni Bolognese

Escalope de poulet avec des frites

Catalan saucisses avec des frites o haricots

Crème glacée / yaourt / flan

DESSERTS

Ravioli à l'ananas avec "Ratafia"(liqueur catalane) crème glacée

6.00

Pâte feuilletée à la crème catalane et fruits

7.00

Coulant au chocolat avec sorbet à la mangue et coulis de cerise

6.90

Brownie avec crème glacée au chocolat blanc

6.90

"Whisky sour"

8.00

Salade de fruits et légumes confits

6.00

Mousse au yaourt avec coulis de mangue et copeaux de chocolat

6.50

Crêpe mascarpone et fruits rouges

5.90

Assortiment de crème glacée