



HOTEL GASTRONÒMIC SA TUNA * CARTA 2014**

Per picar

	½ ració
Cloïsses gallegues a la planxa ©	22'50€
Sepiones a la planxa ©	22'00€
Peixet fregit "Sonsos"	12'50€ 9'00€
Llagostins en tempura	16'00€
Calamars a la romana o a l'andalusa	13'50€ 9'75€
Musclos al vapor ©	16'00€
Musclos al vi blanc ©	16'00€
Xipirons a l'andalusa	16'00€
Calamars a la planxa ©	18'00€ 13'50€
Bunyols de bacallà	13'00€
Pop a la gallega ©	16'50€
Gambes de Palamós a la planxa ©	S/m(35'00/45'00€)
Llongos o espardenyes a la brasa ©	S/m(35'00/45'00€)
Escamarlans de costa a la planxa ©	S/m(25'00/35'00€)
Risotto "balls" amb foie i ceps	18'00€
Assortiment de croquetes vegetals : (samfaina; albergínia amb pastanaga i soja; carbassa amb xampinyons) (v)	13'00€
Pernil ibèric D. O. Dehesa de Extremadura amb pa de coca amb tomata	22'80€

© sense gluten (v) vegetarians * Disposem de pa per celíacs

Entrants

"Gazpacho" on the rocks (v)	13'50€
Tártar de tonyina vermella amb xoriç i gelat de wasabi ©	21'90€
Lassanya cruixent amb ventresca de tonyina , caviar d'albergínia i formatge Feta	18'00€
Escalivada amb anxoves del celler d'en Ramon i formatge gratinat ©	16'00€
Amanida de l'horta © (v)	2'80€
Espàrrecs " cojonudos" amb maionesa i bearnesa ©	13'00€

Amanida de ceba de "cop de puny" i tomata de l'hort ©	14'00€
Amanida cruixent de formatge de cabra i vinagreta de mostassa i mel	15'80€
Won-ton fregit de verdures a la brasa i formatge blau del país "Cingles de Bertis" (v)	15'50€
Carpaccio de vedella amb tòfona i parmesà ©	18'00€
Carpaccio de ceps fumats amb vinagreta de pinyons i cremós de xirivia © (v)	17'50€

Arrossos (arròs de Pals) i Arrossejats

Paella de marisc (mínim 2 persones) ©	22'30€ p/p
Arròs a la cassola a l'estil empordanès (mínim 2 persones) ©	23'80€ p/p
Fideuà (mínim 2 persones)	21'50€ p/p

© sense gluten (v) vegetarians * Disposem de pa per celíacs

El mar (Peix de Llotja)

(Els preus del peix estan fixats diàriament segons el mercat)

Llom de bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau	s/m(28'00/38'00€)
Broqueta de rap amb escamarlans i romesco ©	s/m(28'00/38'00€)
Fred i calent de turbó amb tomata natural i "garum"	s/m(28'00/38'00€)
Gambes de Palamós a la planxa ©	s/m(35'00/45'00€)
Peix a la brasa/planxa (segons mercat) ©	s/m(28'00/38'00€)
Peix al forn a l'estil tradicional (segons mercat) ©	s/m(28'00/38'00€)

La Terra

Broqueta d'entrecot de vedella de Girona a la brasa ©	21'80€
Hamburguesa ibèrica de Wagyu amb papada i patates fregides de la casa ©	21'50€
Xai de llet de Verges a la brasa amb tempura de carxofa	21'50€
Filet de vedella a la brasa amb guarnició	24'80€
Favetes tendres de Pals ofegades amb lletons de xai ©	22'00€
Porcell cruixent amb orellanes de préssec, Ratafia i "parmentier" trufat ©	24'00€

© sense gluten (v) vegetarians * Disposem de pa per celíacs