



HOTEL GASTRONÓMICO SA TUNA * CARTA 2014**

Para picar

½ ración

Almeja gallega a la plancha ©	22'50€	
Sepionas a la plancha ©	22'00€	
Pescadito frito "Sonsos"	12'50€	9'00€
Langostinos en tempura	16'00€	
Calamares a la romana o a la andaluza	13'50€	9'75€
Mejillones al vapor ©	16'00€	
Mejillones al vino blanco ©	16'00€	
Chipirones a la andaluza	16'00€	
Calamares a la plancha ©	18'00€	13'50€
Buñuelos de bacalao	13'00€	
Pulpo a la gallega ©	16'50€	
Gambas de Palamós a la plancha ©	S/m(35'00/45'00€)	
Cohombros de mar a la plancha ©	S/m(35'00/45'00€)	
Cigalas de costa a la plancha ©	S/m(25'00/35'00€)	
Risotto "balls" con foie i hongos	18'00€	
Surtido de croquetas vegetales : (pisto; berenjena con zanahoria y soja ; calabaza con champiñones) (v)	13'00€	
Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura con pan de coca con tomate	22'80€	

© sin gluten (v) vegetarianos * Disponemos de pan para celíacos

Entrantes

Gazpacho on the rocks (v)		13'50€
Tartar de atún rojo con chorizo y helado de wasabi ©	21'90€	
Lasaña crujiente con ventresca de atún, caviar de berenjena y queso Feta	18'00€	
Escalibada con anchoas y queso gratinado ©		16'00€
Ensalada de la huerta © (v)		12'80€
Espárragos "cojonudos" con mayonesa y bearnesa ©	13'00€	
Ensalada de cebolla y tomate de la huerta ©		14'00€
Ensalada crujiente de queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel	15'80€	

Won-ton frito de verduritas a la brasa i queso azul del país	
"Cingles de Berto" (v)	15'50€
Carpaccio de ternera con trufa y parmesano ©	18'00€
Carpaccio de hongos ahumados con vinagreta de piñones y cremoso de chirivía © (v)	17'50€

Arroces (arroz de Pals) y fideuá

Paella de marisco (mínimo 2 personas) ©	22'30€ p/p
Arroz a la cazuela con centollo (mínimo 2 personas) ©	23'80€ p/p
Fideuá (mínimo 2 personas)	21'50€ p/p

© sin gluten (v) vegetarianos * Disponemos de pan para celíacos

El mar (Pescado de Lonja)

(Los precios del pescado están fijados diariamente según el mercado)

Lomo de bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau	s/m(28'00/38'00€)
Brocheta de rape con cigalas y romesco ©	s/m(28'00/38'00€)
Frio y caliente de rodaballo con tomate natural y olivada	s/m(28'00/38'00€)
Gambas de Palamós a la plancha ©	s/m(35'00/45'00€)
Pescado a la brasa / plancha (según mercado) ©	s/m(28'00/38'00€)
Pescado al horno al estilo tradicional (según mercado) ©	s/m(28'00/38'00€)

La Tierra

Brocheta de entrecot de ternera de Girona a la brasa ©	21'80€
Hamburguesa ibérica de Wagyu con papada y patatas fritas de la casa ©	21'50€
Cordero lechal de Verges a la brasa con tempura de alcachofa	21'50€
Solomillo de ternera de Girona a la brasa con guarnición	24'80€
Habitas tiernas de Pals con mollejas de cordero ©	22'00€
Cochinillo crujiente con orejones de melocotón, Ratafía y "parmentier" trufado ©	24'00€

© sin gluten (v) vegetarianos * Disponemos de pan para celíacos