



HOTEL GASTRONOMIQUE - SA TUNA * CARTE 2014**

Amuse-gueule

		½ ration
Palourdes grillées ©	22'50€	
Petites seiches grillées ©	22'00€	
Friture de petits poissons "Sonsos"	12'50€	9'00€
Grosses Crevettes en tempura	16'00€	
Calamars à la romaine	13'50€	9'75€
Moules cuites à la vapeur ©	16'00€	
Moules au vin blanc ©	16'00€	
Petite friture de calamar "chipirones"	16'00€	
Calamars au grill "a la plancha" ©	18'00€	13'50€
Beignets de morue	13'00€	
Poulpe à la galicienne ©	16'50€	
Crevettes de Palamós grillées ©	(prix/marché 35'00/45'00€)	
Concombres de mer grillées ©	(prix/marché 35'00/45'00€)	
Écrevisses grillées	(prix/marché 25'00/35'00€)	
Risotto Ball's avec foie gras et cèpes	18'00€	
Assortiment de croquettes végétales (v)	13'00€	
Jambon ibérique (D.O. Dehesa de Extremadura)		
avec pain à la tomate ©	22'80€	

© Sans gluten (v) Végétarien * Nous avons du pain sans gluten

Entrées

«Gazpacho» on the rocks (v)	13'50€
Tartare du thon au "chorizo" avec la crème glacée de wasabi	21'90€
Lasagne croquant avec thon, caviar d'aubergine et fromage Feta	18'00€
«Escalibada» (Poivrons et oignons à la braise) aux anchois et fromage gratiné ©	16'00€
Salade de saison ©	12'80€
Asperges blanches à la mayonnaise et béarnaise ©	13'00€

Salade d'oignons et tomates ©	14'00€
Salade croquante de fromage de chèvre à la vinaigrette de moutarde et miel ©	15'80€
Won-ton de petits légumes grillés et de fromage Bleu (v)	15'50€
Carpaccio de veau aux truffe et au Parmesan ©	18'00€
Carpaccio de cèpes fumés avec crème de panais et huile aux pignons grillés©	17'50€

Arrossos i Arrossejat

Paella marinière (min. 2 personnes)	22'30€ p/p
Fricassée de riz avec l'araignée de mer (Arròs a la cassola) (min. 2 p.)	23'80€ p/p
Fricassée de vermicelles (Fideuà) (min. 2 p.)	21'50€ p/p

© Sans gluten (v) Végétarien * Nous avons du pain sans gluten

La mer

(Les prix du poisson sont fixes en fonction du marché)

Morue " a la llauna" avec haricots de "Santa Pau"	(prix/marché 28'00/38'00€)
Brochette de lotte de mer, avec des crevettes et « romesco » sauce ©	(prix/marché 28'00/38'00€)
Chaud et froid de turbot avec de tomate naturel et tapenade ©	(prix/marché 28'00/38'00€)
Crevettes de Palamós grillées ©	(prix/marché 35'00/45'00€)
Poisson au grill (au choix) ©	(prix/marché 26'00/38'00€)
Poisson au four (au choix) ©	(prix/marché 26'00/38'00€)

La terre

Brochette d'entrecôte de veau grillées ©	21'80€	Hamburger
Ibérique de Wagyu avec pommes frites de la maison ©	21'50€	
Agneau jeune de Verges à la braise avec tempura de artichauts	20'50€	
Filet de veau à la braise avec garniture	24'80€	
Fèves tendres de Pals avec ris d'agneau	22'00€	
Cochon de lait aux pêches séchées, « ratafia » et parmentier truffé	24'00€	

© Sans gluten (v) Végétarien * Nous avons du pain sans gluten