



Ostres / Ostras Guillerdeau nº 3

Una volta al món / Una vuelta por el mundo

FRANÇA - al natural	4,5 /u.	MEDITERRANI - granissat de Bloody Mary i api	6 /u.
FRANCIA - al natural		MEDITERRÁNEO - granizado de Bloody Mary y apio	
JAPÓ - salsa ponzu i soja	6 /u.	ANDALUSIA - ajoblanco i all negre	6 /u.
JAPÓN - salsa ponzu y soja		ANDALUCÍA - ajobalnco y ajo negro	
MÈXIC - aguachile d'encurtits	6 /u.	PERSA - caviar i <i>beurre blanc</i>	16 /u.
MÉJICO - aguachile de encurtidos		PERSA - caviar y beurre blanc	

Aperitius · Aperitivos

Croqueta de pernil de gla 100% Ibèric (u.)	3
Croqueta de jamón de bellota 100% Ibérico (ud.)	
Croqueta de gamba vermella amb vel de cansalada (u.)	3,5
Croqueta de gamba roja con velo de panceta (ud.)	
Seitons en escabetx Ximenez-Spinola (6 u.)	10
Boquerones en escabeche Ximenez-Spinola (6 uds.)	
Anxoves del Cantàbric “00” (6 u.)	16
Anchoas del Cantábrico “00” (6 uds.)	
Plat de pernil Ibèric Dehesa al tall amb pa amb tomàquet	24
Plato de jamón Ibérico Dehesa al corte con pan con tomate	

Els clàssics · Los clásicos

Steak tàrtar amb moll de l'òs i patates <i>soufflé</i>	21
Steak tartar con tuétano y patatas “soufflé”	
Vieira a la parmesana	9
Vieira a la parmesana	
Tàrtar de tonyina amb sabors mediterranis	18
Tartar de atún con sabores mediterráneos	
Kokotxas de lluç al pil pil	29
Kokotxas de merluza al pil pil	
Calamar i foie, ambdós a la brasa Jospè amb crema de blat de moro	24
Calamar y foie, ambos a la brasa Jospè con crema de maíz	
Peus de porc guisats i cruixents amb escamarlans	26
Pies de cerdo asados y crujientes con cigalas	

Principals · *Principales*

Pesca de llotja del dia a la brasa (peça sencera) <i>Pesca de llotja del día a la brasa (pieza entera)</i>	s/m
Filet de vedella, milfulls de patata i pesto <i>rosso</i> <i>Solomillo de ternera, milhojas de patata y pesto “rosso”</i>	29
<i>Txuleta</i> de vaca vella amb les seves guarnicions <i>Txuleta de vaca vieja con sus guarniciones</i>	8 /100g

Arròs de gamba vermella de Palamós <i>Arroz de gamba roja de Palamós</i>	28 /pp
Arròs de txuleta de bou i <i>pimientos cristal</i> (min 2 persones) <i>Arroz de txuleta de buey y pimientos cristal (min 2 personas)</i>	27 /pp

Pasta fresca de la casa · *Pasta fresca de casa*

Caneló tradicional de pularda i bolets a la crema de foie <i>Canelón de pularda y setas a la crema de foie</i>	21
Agnolotti farcits de gamba vermella de Palamós i safrà <i>Agnolotti rellenos de gamba roja de Palamós y azafrán</i>	26
<i>Gnocchi</i> de patata vermella de Vilanova, <i>beurre blanc</i> , caviar 10gr <i>Gnocchi de patata roja de Vilanova, beurre blanc, caviar 10gr</i>	35

MARISC · *MARISCO* *directe de la llotja · directo de la lonja*

Gamba vermella de Palamós a la brasa (M/G) <i>Gamba roja de Palamós a la brasa (M/G)</i>	7,5 /u
Cassoleta de gamba vermella de Palamós a l'allet, patata i ou ferrat <i>Cazuelita de gamba roja de Palamós al ajillo, patata y huevo frito</i>	28
Frit de llamàntol - Patata, llamàntol blau nacional i ou ferrat <i>Frit de bogavante - Patata, bogavante azul nacional y huevo frito</i>	9,5 /100g
Angules a l'allet <i>Angulas al ajillo</i>	130