





Sepia a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Sípia a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Seiches au grill avec légumes de saison et frites



12,50 €

Dorada a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Daurada a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Dorade au grill avec légumes de saison et frites



13,80 €

Lubina a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Llobarro a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Bar au grill avec légumes de saison et frites



13,80 €

Lenguado a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Llenguado a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Sole au grill avec légumes de saison et frites

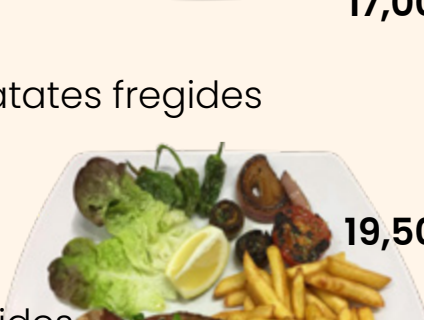


17,00 €

Rodaballo a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Turbot a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Turbot au grill avec légumes de saison et frites



17,00 €

Filete de Atún Rojo (Bluefin)

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Tonyina amb verdures del temps i patates fregides
-  Filet de thon rouge avec légumes de saison et frites

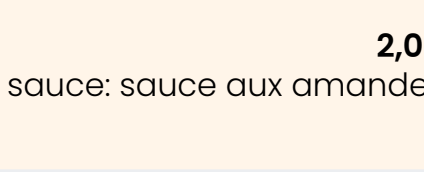


19,50 €

Rape a la marinera



Rape, mejillones, almejas y gamba en salsa marinera

-  Rap a la marinera: rap, musclos, cloïsses i gamba en salsa marinera
-  Lotte à la marinière: lotte, moules, coques et crevette à la marinière



19,00 €

Suplemento salsa de almendras

-  Suplement de salsa: salsa d'ametlles
-  Extra sauce: sauce aux amandes



2,00 €



Cazuela de mariscos

19,00 €

Mejillones, almejas, navajas, sepia y gambas en salsa marinera

-  Cassoleta de mariscs: musclos, cloïsses, navalles, sípia i gambes en salsa marinera
-  Casserole de fruits de mer: moules, coques, couteaux, sèches y crevettes à la marinière





Parrillada de pescados y mariscos

28,00 €

(bajo reserva, min. 2 pers, precio por persona)

Dorada o Lubina salvaje, rape, atún rojo, escorпора o gallineta, sepia, gambas, cigalas, mejillones y almejas. Acompañado de Risotto al azafrán



-  Graellada de peixos: Daurada o Llobarro salvatge, Rap, Tonyina roja, escorpa o lluern, sípia, gambes, escamarlans, musclos i cloïsses. Acompanyat de Risotto al Safrà
-  Grillade de poissons: Dorade ou Bar de ligne, Lotte, Thon rouge, Rascasse ou Rouget grondin, seiche, crevettes et langoustines, moules et palourdes. Accompagné d'un risotto au safran

Zarzuela de pescados y mariscos

28,00 €

(bajo reserva, min. 2 pers, precio por persona)



Cazuela con tres tipos de pescados: Rape, Rodaballo y pescado del tiempo (escorпора, merluza, gallo de san pedro...), Sepia, Mejillones, Almejas, Gamba, Cigala en salsa marinera. Acompañado de Risotto al azafrán

-  Cassola amb tres tipus de peixos: Rap, Turbot i peix de temporada (escorпора, lluç, gall de San Pere...), Sípia, Musclos, cloïsses, gambes, escamarlans en salsa marinera. Acompanyat de Risotto al Safrà
-  Casserole de poissons en sauce (lotte, turbot, et rascasse ou Saint-Pierre ou merlu), seiches, moules, palourdes, grosse crevette, langoustine. Accompagné d'un risotto au safran

Zarzuela de pescados y mariscos con medio bogavante

38,00 €

(bajo reserva, min. 2 pers)

-  Sarsuela de peix i marisc amb mig llamàntol fresc
-  Zarzuela de poissons et fruits de mer avec demi-homard frais