



Promoció / Promoción 15€

2 ostres Guillaudeau nº3
+ copa de cava o vi blanc

2 ostras Guillaudeau nº3
+ copa de cava o vino blanco



Plats de fruits de mar Platos de frutos de mar

Ostres Guillaudeau nº3 unitat / Ostras Guillaudeau nº3 unidad	6,5€
6 Ostres Guillaudeau nº3 unitat / 6 Ostras Guillaudeau nº 3 unidad	35€
Vieires a la grenoblesa (5 unitats) / Vieiras a la grenoblesa (5 unidades)	20€
Musclos vapor 200gr / Mejillones vapor 200gr	13€
Navalles planxa / Navajas plancha	17€
Escamarlans planxa 250gr / Cigalas plancha 250 gr	35€
Gambes de Palamós planxa 250gr / Gambas de Palamós plancha 250gr	35€
Llobregant planxa unitat 500gr / Bogavante plancha unidad 500gr	57€

MARISCADA: llobregant, gamba de Palamós, musclos, escamarlans, navalles 110€

MARISCADA: bogavante, gamba de Palamós, mejillones, cigalas, navajas

GRAELLADA DE PEIX: turbot, rap, llobarro, navalles, musclos, gamba de Palamós, escamarlans 95€

PARRILLADA DE PESCADO: rodaballo, rape, lubina, navajas, mejillones, gamba de Palamós, cigalas

Plateau Aradi (sota comanda / bajo pedido)

Varietat de fruits del mar freds: ostres Guillaudeau nº3, cloïsses, escopinyes, vígars, vòluts, llagostins, cabra de mar, bou de mar, nècora

Variedad de frutos de mar fríos: ostras Guillaudeau nº3, almejas, berberechos, bígaros, vòlotes, langostinos, cabra de mar, buey de mar, nècora

Salses: Allioli i romesco
Salsas: "allioli" y Romesco

(2 pax) - 125€

Menú especial del mar

ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

Ostra Guilardeau n°3

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Navalles, gambes de Palamós, escamarlans

Navajas, gambas de Palamós, cigalas

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Turbot de costa a la planxa

Rodaballo de costa a la plancha

POSTRES

Crema catalana amb carquinyolis

Crema catalana con "carquinyolis"

Preu: **85€** (IVA inclòs)

Gran mariscada Costa Brava

Primer plat fred: ostres Guilardeau n°3, cloïsses, escopinyes, vígars, voulot, llagostins, cabra de mar, nècora, bou de mar

Segon plat calent: llobregant, gamba de Palamós, escamarlans, musclos, navalles

Salses variades: allioli i Romesco

Primer plato frío: ostras Guilardeau n°3, almejas, berberechos, bígaros, voulot, langostinos, cabra de mar, nécora, buey de mar

Segundo plato caliente: bogavante, gamba de Palamós, cigalas, mejillones, navajas

Salsas variadas: "allioli" y Romesco

(2 pax) - **235€**