

LLEVANT

tapas

Docena de erizos de mar servidos con butifarra y ajos tiernos	15,00	Bacalao con holandesa de estragón	8,00
Croquetas caseras de jamón y queso (4u)	5,00	Caracoles asados al estilo de tía Lourdes (200gr)	11,00
Chips de alcachofas	12,00	Canelones de asado	6,50
Paletilla ibérica de bellota (70gr)	12,50	Mini turnedó de ternera de Girona (80gr)	10,50
Anchoas de L'Escala con pan de coca con tomate (4u)	8,00	Menestra de verduras de temporada	12,00
Ensalada de invierno	6,50	Fricandó de ternera con setas	10,00
Crema de zanahoria morada	6,50		
Coquinas con guindilla y ajo (150gr)	7,00	Pan de coca con tomate o pan de Tramuntana	3,00
Calamares salteados	11,00		

en paella
y en cazuela

(30 min · mínimo 2 pax)

Paella marinera sin trabajo	21,00 p.p.
Arroz seco de verduras de invierno	19,00 p.p.
Arroz a la cazuela mar y montaña	21,00 p.p.
Fideuá con gambita de Palamós	21,00 p.p.

a la brasa
de carbón vegetal

(30 min)

Txuletón de vaca con maduración de 20 días, al estilo sidrería (1kg)	38,00
Codillo de cerdo con ensalda y patatas fritas (900gr)	28,00
Rape (600-800g)	30,00
Rodaballo (600-800g)	32,00
Pescado de lonja	PSM

GUARNICIÓN PARA EL PESCADO, A ESCOGER

Gratin de boniato
Patatas panadera con cebolla
Verduras de temporada

postres

PARA COMPARTIR

Crema catalana con guarnición	5,50
"Xuixos" borrachos de ron	6,00
Trufas hechas en casa	6,50
Coulant de chocolate (10min)	8,00
Flan de queso fresco y financier de higos	6,50

HELADOS

BARATTOLINO DE SANDRO DESII (120ML)	6,00
Pistacho esmeralda	
Cremoso de A.O.V.E con cacahuetes tostados	
Vainilla mexicana	
Chocolate de Cuzco, aceite de oliva virgen extra y flor de sal	
Frambuesas silvestres	

€ - IVA INCLUIDO

LLEVANT

tapas

12 Sea Urchins served with black pudding and spring garlic	15,00	Salted cod fish with a tarragon hollandaise	8,00
Ham and cheese homemade croquettes (4u)	5,00	Aunt Lourdes style roasted snails (200gr)	11,00
Artichokes crisps	12,00	Roasted meat cannelloni	6,50
Iberian ham (70gr)	12,50	Veal mini tournedos from Girona (80gr)	10,50
Anchovies from L'Escala with tomato bread (4u)	8,00	Mixed vegetables stew	12,00
Winter salad	6,50	Fricandeau of veal with mushrooms	10,00
Purple carrot cream	6,50		
Garlic and Chilli coquina clams (150gr)	7,00	Coca bread with tomato or Sourdough Tramuntana bread	3,00
Sautéed squid	11,00		

paellas
and casseroles

(30 min · minimum 2 pax)

Paella Marinera	21,00 p.p.
Winter vegetables Paella	19,00 p.p.
Traditional style meat and fish rice cooked in a casserole	21,00 p.p.
Fideua, vermicelli paella with Palamos shrimps and garlic sauce	21,00 p.p.

meat and fish
charcoal grilled

(30 min)

Cow Txuletón, matured 20 days, "sidrería" style (1kg)	38,00
Pork knuckle with fries and side salad	28,00
Monkfish (600-800g)	30,00
Turbot (600-800g)	32,00
Fish from the Market	PSM

FISH'S GARNISH, TO CHOOSE BETWEEN

Sweet Potatoes Gratin
Roasted potatoes with onions and garlic
Seasonal vegetables

desserts

TO SHARE

Catalan Cream with garnish	5,50
Rum soaked Xuixos (traditional custard rolls)	6,00
Homemade chocolate truffles	6,50
Chocolate coulant (10 min)	8,00
Fresh cheese custard with figs financier	6,50

ICE CREAM

BARATTOLINO DE SANDRO DESII (120ML)	6,00
Emerald pistachio	
Creamy A.O.V.E with roasted peanuts	
Mexican vanilla	
Cuzco chocolate, extra virgin olive oil and salt flower	
Wild Framboise	

€ - TAX INCLUDED