



## P Pica-Pica De Pescadors

Croquetes de la casa de pollastre de pagès i ceps ..... 13e

Anxoves de la casa amb coca de vidre torrada amb

tomàquet i oli d'oliva ..... 20e

Calamars a la romana amb salsa tàrtara ..... 17e

Calamars a l'andalusa ..... 16e

Bunyols de bacallà amb confitura de tomàquet de l'hort ..... 16e

Gambetes de Palamós saltejades ..... 25e



## E Entrants

Amanida variada ..... 11e

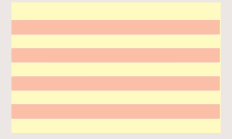
Amanida d'hivern ( mogeta blanca, esqueixada, anxoves,

enciam i tomàquet) ..... 14e

Pernil de Jabugo, coca de vidre torrada amb tomàquet i oli

d'oliva ..... 25e





## P Peixos

Rapet a la planxa .....	27€
Rapet a l'all cremat .....	29€
Turbot a la planxa .....	28€
Turbot a l'all cremat .....	30€

## C Carns

Filet de vedella Ben Criada de Girona a la brasa .....	24€
Entrecot de vedella de Girona Ben Criada .....	22€
Chateau Briand a l'estil de la casa (2pax.) .....	53€
Pollastre rostit al forn .....	16€

TOTS EL PEIXOS I CARNS PORTEN GUARNICIÓ DE  
VERDURETES DE L'HORT SALTEJADES.

## S Salses

Salsa Roquefort .....	2€
Salsa Pedro Ximenez .....	3€
Salsa de Pebre .....	2€

## A Arrossos i paelles (min.2 Pax)

Arròs negre (Sofregit de ceba i tomàquet) .....	23€
Arròs a la marinera (Cassola, Peix i Marisc) .....	20€
Paella marinera (Al forn, seca) .....	20€
Fideuà amb all i oli .....	18€

TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA.

SI ALGÚN DELS COMENSALS PRESENTA INTOLERÀNCIA O  
AL·LÈRGIA A ALGUN PRODUCTE DETERMINAT;  
CAL COMUNICAR-HO AL NOSTRE PERSONAL.

Benvinguts i moltes gràcies







## P Pica-Pica De Pescadores

Croquetas de la casa de pollo de corral y setas "ceps" ..... 13e

Anchoas de la casa en tostada con tomate y aceite de oliva ..... 20e

Calamares a la romana con salsa tártara ..... 17e

Calamares a la andaluza ..... 16e

Buñuelos de bacalao con confitura de tomates del huerto ..... 16e

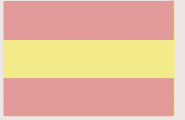
Gambitas de Palamós salteadas ..... 25e

## E Entrantes

Ensalada variada ..... 11e

Ensalada de invierno (judía blanca, bacalao, anchoas, lechuga,  
tomate) ..... 14e

Jamón de Jabugo, coca de cristal tostada con tomate y aceite de  
oliva ..... 25e



## Pescados

Rapito a la plancha.....	27€
Rapito al ajo quemado.....	29€
Rodaballo a la plancha.....	28€
Rodaballo al ajo quemado.....	30€

## Carnes

Filete de ternera Bien Criada de Girona a la brasa	24€
Entrecot de ternera de Girona Ben Criada.....	22€
Chateau Briand al estilo de la casa (2pax.).....	53€
Pollo asado al horno .....	16€

TODOS LOS PESCADOS Y CARNES LLEVAN GUARNICIÓN DE VERDURITAS DEL HUERTO SALTEADAS

## Salsas

Roquefort.....	2€
Pedro Ximenez .....	3€
De pimienta.....	2€

## Arroces y paellas (min.2 Pax)

Arroz negro (Especialidad de la casa) .....	23€
Arroz a la marinera (cazuela, pescado y marisco).....	20€
Paella marinera (seca).....	20€
Fideuá con all i oli .....	18€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

SI ALGUNO DE LOS COMENSALES PRESENTA INTOLERANCIA O ALERGIA A ALGÚN PRODUCTO DETERMINADO;

COMUNIQUELO A NUESTRO PERSONAL.

Gracias y Bienvenidos.







# FISHERMAN'S PICA PICA

Farmers' house chicken croquettes and mushrooms ..... 13e

Homemade anchovies with toasted glass bread with  
tomato and olive oil ..... 20e

Fried calamari with tartar sauce ..... 17e

Andalusian squid ..... 16e

Cod fritters with tomato jam from the garden ..... 16e

Sauteed Palamós prawns ..... 25e

# Starters

Green salad ..... 11e

Winter salad (white beans, cod fish and anchovies,  
lettuce and tomato ..... 14e

Jabugo ham, toasted glass bread  
with tomato and olive oil ..... 25e



# Fish

Grilled monkfish .....	27€
Monkfish with Garlic .....	29€
Grilled turbot .....	28€
Turbot with Garlic .....	30€

# Meats

Grilled beef fillet .....	24€
Grilled Entrecotte .....	22€
House-style Chateau Briand (2 pax.) .....	53€
Roast chicken .....	16€

ALL FISH AND MEAT HAS VEGETABLES  
AS GARNISHES

# Sauces

Roquefort .....	2€
Pedro Ximenez .....	3€
Pepper .....	2€

# Rice and paellas (min 2 pax.)

Black rice (casserole, Fish and Meat) .....	23€
Sailor rice (casserole, Fish) .....	20€
Fisherman's Paella (dry) .....	20€
Fideuà with ( garlic sauce, all i oli ) .....	18€

ALL PRICES INCLUDE VAT.

IF ANY OF THE DINERS HAVE INTOLERANCE OR ALLERGY TO ANY PRODUCT;  
PLEASE, COMMUNICATE IT TO OUR STAFF.

Thank you and Wellcome.







## P Pica pica du peicheurs

Croquettes de poulet fermier et champignons ..... 13e

Anchois maison avec pain grillé à la tomate et à l'huile

d'olive ..... 20e

Calamars romain à la sauce tartare ..... 17e

Calamar andalouse ..... 16e

Beignets de morue à la confiture de tomates ..... 16e

Crevettes de Palamós sauté..... 25e

## E Entrées

Salade variée ..... 11e

Salade d'hiver (haricots blancs, morue et anchois,

laitue et tomate..... 14e

Jabugo jambon avec pain grillé à la tomate et l'huile d'olive ..... 25e



## P Poisson

Lotte grillée .....	27€
Lotte l'ail brûlé .....	29€
Turbot grillé .....	28€
Turbot à l'ail brûlé .....	30€

## V Viandes

Filet de boeuf de Gérone.....	24€
Entrecote de boeuf de Gérone.....	22€
Style maison «Chateaubriand» (2 pax.).....	53€
Poulet au four.....	16€

*TOUTES LES VIANDES ET POISSONS ACOMPAGNÉS DES  
LEGUMES DE GARNITURE*

## S Sauces

Roquefort.....	2€
Pedro Ximenez.....	3€
Poivre vert.....	2€

## R Riz et "Paellas" (min 2 pax)

Riz noir (casserole) avec viande et fruits de mer.....	23€
Riz marin (casserole avec des fruits de mer)	20€
Paella aux fruits de mer (cuite au four).....	20€
"Fideuá" le style maison et allí oli .....	18€

*TOUS LES PRIX COMPRENNENT TAV*

*SI VOUS AVEZ DE L'INTOLÉRANCE OU DE L'ALLERGIE*

*À CERTAINS ALIMENTS OU PRODUITS;*

*IL EST NÉCESSAIRE DE LE COMMUNIQUER À NOTRE PERSONNEL.*

**Merci beaucoup et bienvenue.**

