

Toc de Mar reforçat

De dimarts a divendres al migdia (excepte festius)

1

Tria el primer del menú Toc de Mar

2 

Afegeix els nostres musclos més navalles a la planxa o pop a la gallega
(mínim 2 persones)

3 

Tria el segon del menú Toc de Mar

Aigua, vi (1/2 l) i pa
Postres

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

38'5 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs



Toc de Mar

(primavera-estiu)

De dimarts a divendres al migdia (excepte festius)

Primer plat a triar

-  Espàrrecs verds a la planxa
-  Els nostres musclos
-  Amanida d'endívies i seitons amb vinagreta de Modena
-  Pastís de rap i gambes amb salsa rosa
-  Mousse de salmó i mascarpone amb oli d'olives negres
-  Mousse d'escalivada amb anxoves amb oli d'olives negres
-  El nostre ceviche (peix marinat amb llimona amb verduretes)
-  Amanida de bacallà esqueixat
-  Crema tèbia de patata i porro amb cuetes de gamba
-  Les croquetes de gamba

Segon plat a triar

Llenguadina, Bacallà fresc, filet d'Emperador, filets de Roger amb vinagreta d'all, Corball de roca, cuixes de Granota, Sardines filetejades amb salsa de tomata dolça, Calamars a la planxa (increment 4 €), Rapet de costa (increment 5 €), Turbot (increment 7 €), ventresca de Tonyina Bluefin salvatge (increment 7 €)

Aigua, vi (1/2 l) i pa
Postres

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

29'5 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs





Toc de Mar

(tardor-hivern)

De dimarts a divendres al migdia (excepte festius)

Primer plat a triar

-  Espàrrecs verds a la planxa
-  Els nostres musclos
-  Amanida d'endívies i seitons amb vinagreta de Modena
-  Pastís de rap i gambes amb salsa rosa
-  Mousse de salmó i mascarpone amb oli d'olives negres
- La nostra terrina de peix i marisc
-  Crema de moniato amb cuetes de gamba
-  Les croquetes de gamba

Segon plat a triar

Llenguadina, Bacallà fresc, filet d'Emperador, filets de Roger amb vinagreta d'all, Corball de roca, cuixes de Granota, Sardines filetejades amb salsa de tomata dolça, Calamars a la planxa (increment 4 €), Rapet de costa (increment 5 €), Turbot (increment 7 €), ventresca de Tonyina Bluefin salvatge (increment 7 €)

Aigua, vi (1/2 l) i pa
Postres

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

29'5 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs





Menú 4 o més

De dimarts a divendres al migdia (excepte festius)
Mínim 4 persones (taula completa)



Primer pica-pica

Llagostins amb salsa rosa

Pastís de rap i gambes amb salsa rosa

Amanida d'endívies i seitons amb vinagreta de Modena

Espàrrecs verds a la planxa

Els nostres musclos

Navalles a la planxa



Segon plat a triar

Llenguadina, Bacallà fresc, filet d'Emperador, filets de Roger amb vinagreta d'all,
Corball de roca, cuixes de Granota, Sardines filetejades amb salsa de tomata
dolça, Calamars a la planxa (increment 4 €), Rapet de costa (increment 5 €),
Turbot (increment 7 €), ventresca de Tonyina Bluefin salvatge (increment 7 €)

Aigua, vi (1/2 l) i pa
Postres

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

38'5 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs




Gil's



Menú G20

De dimarts a divendres al migdia (excepte festius)
Mínim 2 persones (taula completa)



Primer pica-pica

Llagostins amb salsa rosa

Els nostres musclos

Navalles a la planxa

Pop a la gallega

Vieira

Zamburinyes



Segon plat a triar

Llenguadina, Bacallà fresc, filet d'Emperador, filets de Roger amb vinagreta d'all,
Corball de roca, cuixes de Granota, Sardines filetejades amb salsa de tomata
dolça, Calamars a la planxa (increment 4 €), Rapet de costa (increment 5 €),
Turbot (increment 7 €), ventresca de Tonyina Bluefin salvatge (increment 7 €)

Aigua, vi (1/2 l) i pa
Postres

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

46 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs




Gil's

Menú d'Ara

Tots els serveis excepte diumenges i festius
Mínim 2 persones



Pica-pica

Pastís de rap i gambes amb salsa rosa

Els nostres musclos

Navalles

Pop a la gallega

Vieira

Zamburinyes

Peix del dia amb gambes a l'all cremat

Aigua, vi (1/2 l) i pa
Postres

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

55 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs



Menú Gastronòmic

Tots els serveis excepte diumenges i festius

Primer plat a triar



Anxoves de l'Escala amb pa de vidre



Pop a la gallega



Entremès de marisc

(Cargols de mar, llagostins bullits, els nostres musclos, cloïsses, navalles i vieira)



Sepieta a la planxa



Segon plat a triar

Peix d'escata amb gambes a l'all cremat

Llom de bacallà fresc amb gambes al l'all cremat

Cocotxes amb gambes a l'all cremat

Escamarlans a la catalana

Peix del dia

Aigua, vi (1/2 l) i pa

Postres de la carta (una mica de tot, suplement 4€)

Refrescos, gasosa, cafès... es cobraran a part

75 €

Producte apte per celíacs
Plat que es pot preparar sense gluten
També disposem de pa sense gluten (increment 1'65 €)
IVA inclòs

