

MENÚ MARINER

PICA-PICA *PICA-PICA*

Musclos a la planxa amb pebre i oli d'oliva verge

Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de oliva virgen

Anxoves de Cadaqués amb coca i tomata

Anchoas de Cadaqués con coca y tomate

Navalles a la planxa amb vinagreta de tomata concassé i olivada

Navajas a la plancha con vinagreta de tomate concassé y olivada

Gambetes saltejades amb all i julivert

Gambitas salteadas con ajo y perejil

PRINCIPALS (a escollir) *PRINCIPALES (a escoger)*

Suquet de corball amb gambes de Palamós

Suquet de corvina con gambas de Palamós

Arròs del senyoret amb gamba, sípia i musclos

Arroz del senyorito con gamba, sepia y mejillones

Rossejat de fideus amb calamar de potera, escamarlans i ceps

Fideuá con calamar de potera, cigalas y boletus

Arròs caldós de llamàntol (min 2 persones) supl. + 7€/persona

Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas) supl. + 7€/ persona

POSTRES (a escollir) *POSTRES(a escoger)*

Amanida de fruita del temps amb infusió de menta i sorbet de mandarina

Ensalada de fruta de temporada con infusión de menta y sorbete de mandarina

Sopa de iogurt i xocolata blanca amb daus i sorbet de mango i daus de pa de pessic

Sopa de yogur y chocolate blanco con dados de mango y dados de bizcocho

Vaset de mousse de gerds amb mascarpone i crumble

Vasito de mousse de frambuesas con mascarpone y crumble

Aigua mineral, vi D.O. Empordà i pa

Agua mineral, vino D.O. Empordá y pan

43.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS



MENÚ MARINER

TO SHARE À PARTAGER

Grilled mussels with pepper and virgin olive oil

Moules grillées au poivre et à l'huile d'olive vierge

Anxovies de Cadaqués with coca and tomato

Anchois de Cadaqués au coca et tomate

Grilled razor clams with tomato concassé vinaigrette and black olives

Couteaux de mer grillées avec vinaigrette aux tomates concassées tomates concassées et olives noires

Prawns sautéed with garlic and parsley

Crevettes sautées à l'ail et au persil

MAIN COURSES (to choose) PRINCIPALS (à choisir)

Meagre stew with Palamís prawns

Suquet de maigre avec crevettes de Palamós

Senyoret (shelled) rice with prawns, cuttlefish and mussels

Riz de senyoret (decortiquée) avec crevettes, seiches et des moules

Fideua with squid, crayfish and ceps

Fideuà avec calamars, écrevisses et cèpes

Rice with lobster (min. 2 persons) suppl. + 7€/ person

Riz au homard (min. 2 personnes) suppl. + 7€/ personne

DESSERTS (to choose) DESSERTS (à choisir)

Seasonal fruit salad with mint infusion and mandarin sorbet

Salade de fruits de saison avec infusion de menthe et sorbet à la mandarine

Yoghurt and white chocolate soup with diced mango and diced sponge cake

Soupe au yaourt et au chocolat blanc avec des dés de mangue et des génoises

Small glass of raspberry mousse with mascarpone and crumble

Petit verre de mousse de framboise au mascarpone et au crumble

Bread, mineral water and wine D.O. Empordà

Pain, eau minérale et vin D.O. Empordà

43.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES

NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES




EL CANTIR
restaurant