

## VINS

### Vins Blancs

	¾ amp 75 cl	½ amp 37 cl
Chablis Louis Latour, <i>Bourgogne</i>	65,00 €	
Augustus Chardonnay Barrica, <i>D.O. Penedès</i>	35,00 €	
Legaris Verdejo, <i>D.O. Rueda</i>	28,00 €	
Bodegas Vatan Nisiá Verdejo, <i>D.O. Rueda</i>	28,00 €	
Somiatruites, Farré i Catusas, <i>D.O. Penedès</i>	24,00 €	
Marqués de Vizhoja, <i>D.O. Rias Baixas</i>	28,00 €	20,00 €
Can Marons vinyes Velles, <i>D.O. Alella</i>	28,00 €	
Viña del Vero Gewurtraminer, <i>D.O. Somontano</i>	28,00 €	
Monestir Blanc <i>D.O. Penedès</i>	28,00 €	
Selecció Especial del Mes	24,00 €	
Copa de Vi Blanc Selecció Especial	8,00 €	

### Vinos Rosats

Viña Pomal Rosé, <i>D.O. La Rioja</i>	28,00 €
A de Arinzano Rosé, <i>D.O. Aragón</i>	30,00 €
Copa de Vi Rosat Selecció Especial	8,00 €

### Vins Negres

Bodegas Vallbuena Vega Sicilia, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	350,00 €
Rioja Alta 904, <i>D.O. Rioja</i>	150,00 €
Pago de Carvejas, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	68,00 €
A Palacios les Terrasses, <i>D.O. Priorat</i>	68,00 €
Bodegas Vatan, <i>D.O. Toro</i>	60,00 €
Pago de capellanes Crianza, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	50,00 €
La Vicalanda Reserva, <i>D.O. La Rioja</i>	45,00 €
Abadal 5 Merlot Reserva, <i>D.O. Pla del Bages</i>	30,00 €
Bodegas Muga Crianza, <i>D.O. La Rioja</i>	35,00 €
Lindes de Remellurí, <i>D.O. La Rioja</i>	30,00 €
Cap de Trons, Ferré i Catusas, <i>D.O. Penedès</i>	26,00 €
Viña Pomal Crianza, <i>D.O. La Rioja</i>	26,00 €
Cune Viña Real Plata, <i>D.O. La Rioja</i>	26,00 €
Selecció Especial del Mes	24,00 €
Copa de Vi Selecció Especial	8,00 €

### Sangries

Sangria de Vi	35,00 €
Sangria de Cava	39,00 €

*Sol·licitin la nostra àmplia carta de vins al restaurant*

\* Els preus, les existències i les anyades poden variar segons disponibilitat  
IVA INCLÒS

### Caves

Juve Camps Millesimé	45,00 €
Ars Colletcta Blanc de Blancs	50,00 €
Anna de Codorniu Blanc de Blancs	40,00 €
Parxet Brut Nature	48,00 €
Selecció Especial del mes	30,00 €
Copa de Cava Selecció Especial	10,00 €

### Champagne

Dom Perignon	370,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial	90,00 €
Moët & Chandon Rosé	90,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	90,00 €
Copa Moët & Chandon Brut imperial	22,00 €

### Aigües Minerals

Font Vella 0,50 ltr. ( <i>sense gas</i> )	5,00 €
Font Vella 1 ltr. ( <i>sense gas</i> )	6,00 €
Vichy Catalán 0,50 ltr. ( <i>amb gas</i> )	6,00 €
Vichy Catalán 1 ltr. ( <i>amb gas</i> )	7,00 €
Perrier 0,33 ltr. ( <i>amb gas</i> )	7,00 €
San Pellegrino 0,50 ltr. ( <i>amb gas</i> )	7,00 €

### Refrescs

Coca-Cola/Fanta/Sprite/Nestea/Etc.	5,00 €
Suc de taronja natural	7,00 €
Suc de pinya, préssec	6,00 €

### Cerveses

Cervesa Nacional Damm	5,00 €
Cervesa Importació	6,00 €
Cervesa de Barril ( <i>canya</i> )	5,00 €

### Cafès / Infusions

Cafè Espresso	3,90 €
Cafè Americà	3,90 €
Cafè amb Llet	5,00 €
Tè / Camamilla / etc.	5,00 €

**Servei d'habitacions de 13:30 h a 15:30 h**

**y de 20:00 h a 22:30 h**

**22€ per safata**



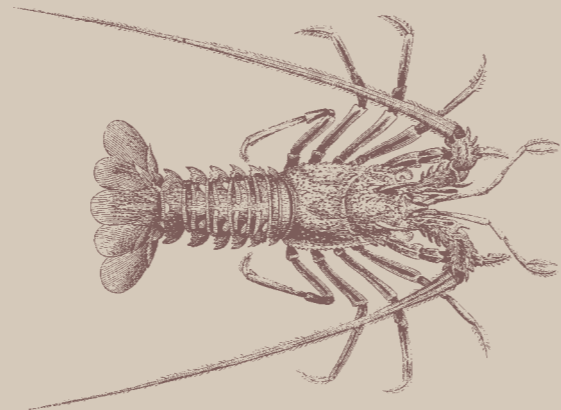
## SELECCIÓ DE LES NOSTRES TAPES

Els calamars a l'andalusa amb maionesa de llima (8 u.) 🍷 🐾	16,00 €
Els musclos de roca amb salsa picant (10 u.) 🍷 🍷	16,00 €
Les escarxofes fregides (8 u.) 🍷 🍷 🐾	14,00 €
Les croquetes de marisc (4 u.) 🍷 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Les cloïsses a la marinera o a la planxa (6 u.) 🍷 🍷 🍷	22,00 €
La fritura de peix (5u.) Gamba, musclo, seitó, morralla 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18,00 €
L'humus amb cruditats	14,00 €
Las patates braves amb dues salses (10/12 u.) 🍷 🍷 🍷	10,00 €
L'amanida russa amb tonyina i maionesa suau 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
El salmó marinat (40gr) 🍷	18,00 €
½ de pernil ibèric (40gr) 🍷	26,00 €

## ELS ENTRANTS

El gaspatxo Andalus amb els seus entrebancs 🍷 🍷 🍷	18,00 €
La sopa de peix i marisc al perfum de Pernod 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	20,00 €
El “tataki” de tonyina vermella amb wasabi 🍷	26,00 €
El “carpaccio” de llobarro salvatge 🍷	24,00 €
L'amanida de fulles tendres amb germinats i formatge de cabra 🍷	18,00 €
L'amanida de “borratina” / “mozzarella” amb tomata de temporada 🍷	20,00 €
L'alvocat i amanida amb llagostins 🍷	22,00 €
El “ceviche” de peix blanc 🍷	20,00 €
El pernil Ibèric (80 gr) 🍷	35,00 €
El tàrtar de salmó amb “guacamole” 🍷 50% 🍷 🍷	26,00 €

*Aperitiu pa i mantega - 3,30 €*



## ELS ARROSSOS I PASTES

La paella “Costa Brava” amb ½ llamàntol 20 min. (min. 2 per.) <b>preu per persona</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	38,00 €
L'arròs negre amb sípia i gambes 20 min. (min. 2 per.) <b>preu per persona</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	28,00 €
La paella de verdures 20 min. (min. 2 per.) <b>preu per persona</b> 🍷 🍷	25,00 €
La fideuà de marisc (min. 2 per.) <b>preu per persona</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	28,00 €
Els Raviolis casolans de “ricotta” i espinacs amb salsa de “funghi” i tòfona 🍷 🍷 🍷	25,00 €
La pasta fresca amb marisc 🍷 🍷 🍷 🍷	25,00 €
El “risotto” de ceps al perfum de tòfona 🍷 🍷	25,00 €
Els “tagliolini” al “pesto” casolà i parmesà 🍷 🍷 🍷 🍷	25,00 €

## ELS NOSTRES PEIXOS

La grellada de peix i marisc ½ llamàntol, rap, lluç, musclos, gamba, escamarlà, cloïsses i calamar (min. 2 per.) <b>preu per persona</b> 🍷 🍷 🍷	85,00 €
La suprema de lluç o salmó en papillote amb hortalisses (180 gr) 🍷 🍷 🍷 🍷	28,00 €
El llamàntol a la graella (aprox. 450 gr) 🍷	60,00 €
La llagosta vermella de la mediterrània a la graella 🍷	SEGUN MERCADO
El llenguado a la crema de gambes o al grill 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	32,00 €
El llobarro o el turbot al forn o a la graella amb patatetes (180 gr) 🍷 🍷 🍷 🍷	34,00 €
Les gambes de Blanes a la planxa (250-300 gr) 🍷	SEGUN MERCADO
El pop al grill amb hummus 🍷	30,00 €
La cassola marinera de rap, lluç, gambes i musclos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	34,00 €



## LES NOSTRES CARNS

El filet de vedella amb poma caramel·litzada i encenalls de foie (180 gr) 🍷 🍷	35,00 €
El entrecot de “Angus” amb verdures saltejades (240 gr)	32,00 €
L'espàtlla de cabrit feta baixa temperatura (Aprox. 450 gr) 🍷 🍷	38,00 €
El “magret” d'ànec del Pirineu amb salsa d'Oporto (180 gr) 🍷 🍷	28,00 €
Los costelles de xai de llet a la graella amb verdures de temporada	30,00 €
El secret ibèric amb parmentier trufada 🍷	26,00 €

## LES POSTRES

Les profiteroles amb salsa de xocolata i gelat de vainilla 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
La “tatin” de poma al caramel amb el seu gelat 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
El parfait de figues al brandi 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
Els gelats casolans amb “chantilly” al caramel 🍷 🍷 🍷 🍷	10,00 €
El “cheesecake” amb fruits del bosc 🍷 🍷 🍷 🍷	10,00 €
La pinya natural 🍷 🍷 🍷 🍷	10,00 €
El coulant de xocolata amb gelat de iogurt i fruites del bosc 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
Carro de postres casolans (ració)	12,00 €



Lloret de Mar  
IVA INCLÒS

🍷 50% 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

## EL MENÚ DE L'ARRÒS

- Pica-Pica de la Costa
- La Cassola d'Arròs Caldós amb Llamàntol
- La pastis “Tatin” amb gelat de Vainilla al Bourbon

Copa de Cava, vi, cervesa o refrigeri  
Aigües minerals

Preu per persona: 60,00€ (Mínim 2 persones)

\* Els menús no podran ser compartits

🍷 50% 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

## ENTRANTS

(Varietat per a Compartir)

- Tàrtar de Salmó
- Pop a la brasa
- Croquetes de marisc
- Carpaccio de tonyina
- Fregitel·la de seitons

## EL MENÚ DEL MAR

### PLAT PRINCIPAL

- Mitja Graellada de Peix i Marisc

Peixos: Llobarro i orada a la graella.  
Mariscos: ½ Llamàntol, Llagostins, calamars, musclos a la graella,

### POSTRES

- El cheesecake amb fruits vermells

### CELLER

Marqués de Vizhoja D.O. Ries Baixas  
o Cava Rigat

Aigües minerals

95,00 € Preu per persona

Mínim 2 persones x 95,00 = 190,00 €

\* Els menús no podran ser compartits

🍷 Mol·luscs

🍷 Ous

50% Sulfits

🍷 Grans de sèsam

🍷 Mostassa

🍷 Soja

🍷 Lactis

🍷 Fruits secs

🍷 Api

🍷 Crustacis

🍷 Cacauets

🍷 Peix

🍷 Tramussos

🍷 Gluten

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau ens ho faci saber