

## NUESTRA SELECCIÓN DE TAPAS

Los calamares a la Andaluza con mayonesa de lima (8u.)	15,00 €
Los mejillones de roca con salsa picante (10u.)	15,00 €
Las alcachofas fritas (8u.)	12,00 €
Las croquetas de marisco (4u.)	12,00 €
Las almejas marinera o plancha (6u.)	22,00 €
Fritura de pescado (5u.)	18,00 €
Gamba, mejillón, boquerones, morralla	18,00 €
Humus con crudités	12,00 €
Las patatas bravas con sus dos salsas (10/12u.)	10,00 €
La ensaladilla rusa	12,00 €
El salmón marinado (40gr)	18,00 €
1/2 El Jamón Ibérico (40gr)	26,00 €

## LOS ENTRANTES

El gazpacho Andaluz con sus tropezones	18,00 €
La sopa de pescado y marisco al perfume de Pernod	20,00 €
El "tataki" de atun rojo con wasabi	26,00 €
El "carpaccio" de lubina salvaje	24,00 €
La ensalada de hojas tiernas con germinados y queso de cabra	18,00 €
La ensalada de "borratina" / mozzarella y tomate del tiempo	20,00 €
El aguacate y ensalada con langostinos	22,00 €
Ceviche de pescado blanco	20,00 €
El Jamón Ibérico (80gr)	32,00 €
El carpaccio de pulpo	26,00 €

Aperitivo pan y mantequilla - 3,30 €

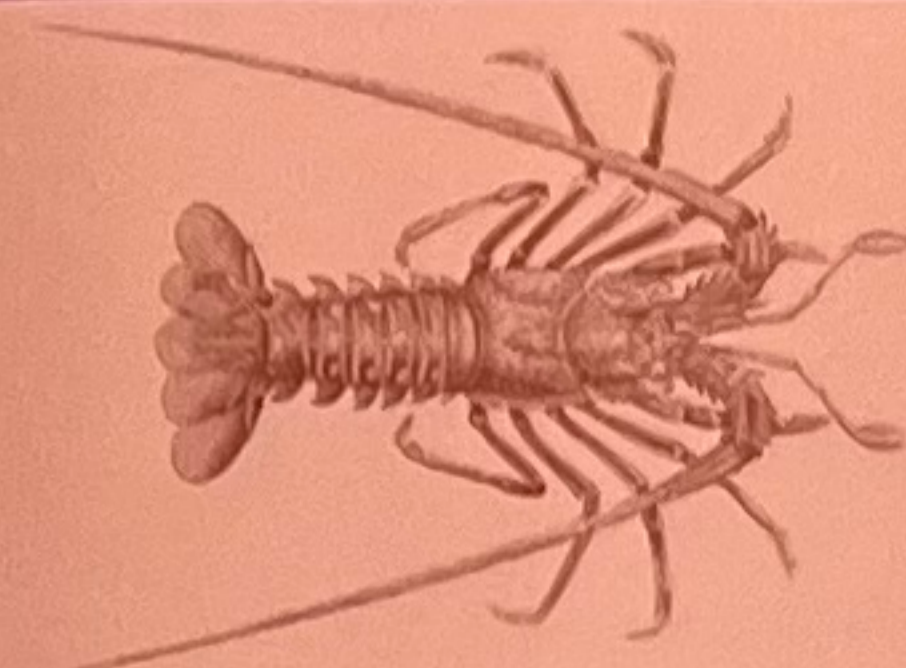
## EL MENÚ DEL ARROZ

- La selección de tapas Rigat
- La cazuela de arroz caldoso de bogavante
- La "tatin" con helado de vainilla de Bourbon

Copa de cava, vino, cerveza o refresco  
Aguas Minerales

60,00 € (precio por persona)

\* Los menús no podrán ser compartidos



## LOS ARROCES Y PASTAS

La paella "Costa Brava" con 1/2 bogavante 20 min. (min. 2 per.) <b>precio por persona</b>	38,00 €
El arroz negro con sepia y gambas 20 min. (min. 2 per.) <b>precio por persona</b>	28,00 €
La paella de verduras 20 min. (min. 2 per.) <b>precio por persona</b>	25,00 €
Los Raviolis caseros de ricota y espinacas con salsa de funghi y trufas	25,00 €
La pasta fresca con marisco	25,00 €
El risotto de ceps al perfume de trufa	25,00 €
Tagliolini al pesto casero y parmesano	25,00 €

## NUESTROS PESCADOS

La parrillada de pescados y marisco 1/2 Bogavante, rape, merluza, mejillones, gamba, cigala, almejas y calamar (min. 2 per.) <b>precio por persona</b>	85,00 €
La suprema de merluza o salmón en caldo corto con hortalizas (180 gr)	28,00 €
El bogavante al grill (aprox. 450gr.)	60,00 €
La langosta roja del Mediterráneo al grill	SEGUN MERCADO
Los filetes de lenguado a la crema de gambas o al grill	32,00 €
La lubina o rodaballo al horno o grill con patatitas (180 gr)	34,00 €
Las gambas de Blanes a la plancha (250-300 gr)	SEGUN MERCADO
El pulpo al grill con humus	30,00 €
La cazuela Marinera de Rape, merluza, gambas y mejillones	34,00 €



## NUESTRAS CARNES

El solomillo de ternera con manzana caramelizada y virutas de foie (180 gr)	35,00 €
El entrecote Angus con verduritas salteadas (240 gr)	32,00 €
La espaldita de cordero lechal a baja temperatura (Aprox. 450 gr)	38,00 €
El "magret" de pato del pirineo con salsa de Oporto (180 gr)	28,00 €
Los costillas de cordero lechal al grill con verduras de temporada	28,00 €

## LOS POSTRES

Los profiteroles con salsa de chocolate y helado de vainilla	12,00 €
La tarta Tatin de manzana al caramelo con su helado	12,00 €
El parfait de higos al brandy	12,00 €
Los helados caseros con chantilly al caramelo	10,00 €
El cheesecake con frutos del bosque	10,00 €
La piña natural	10,00 €
El coulant de chocolate con helado de yogur	12,00 €
Carro de postres caseros (ración)	12,00 €



Lloret de Mar  
IVA INCLUIDO

## EL MENÚ DEL MAR

ENTRANTES  
(Variedad para Compartir)

- Tartar de Salmón
- Ceviche de Pescado
- Pulpo a la brasa
- Navaja a la plancha
- Tataki de Atún

PLATO PRINCIPAL  
· Media Parrillada de Pescado y Marisco

Pescados: Lubina y dorada a la parrilla.  
Mariscos: 1/2 Bogavante, Langostinos, calamares, mejillones a la parrilla

POSTRE  
· Tarta de queso con frutos rojos

BODEGA  
Marqués de Vizhoja D.O. Rías Baixas

Aguas minerales

95,00 € (precio por persona)  
Mínimo 2 personas x 95,00 = 190,00 €  
\* Los menús no podrán ser compartidos

- Moluscos
- Huevos
- Sulfitos
- Granos de sésamo
- Mostaza
- Soja
- Lácteos
- Frutos de cáscara
- Apio
- Crustáceos
- Cacahuets
- Pescado
- Altramuces
- Gluten

Si padece alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, por favor indíquenoslo

## OUR SELECTION OF TAPAS

Squids Andalusian style (fried) with lime mayonnaise (8u.)	15,00 €
Mussels with spicy sauce (10u.)	15,00 €
Fried artichokes (8u.)	12,00 €
Seafood croquettes (4u.)	12,00 €
Clams a la mariniera style or grill (6u.)	22,00 €
Mixed fried fish (5u.)	18,00 €
Prawn, mussel, anchovies, whitebait	18,00 €
Hummus with vegetables	12,00 €
Fried potatoes "bravas" with its two sauces (10/12u.)	10,00 €
Russian salad	12,00 €
The marinated salmon (40gr)	18,00 €
1/2 The Iberian ham (40gr)	26,00 €

## THE STARTERS

The Andalusian gazpacho	18,00 €
Fish and seafood soup with pernod perfume	20,00 €
Red tuna tataki with wasabi	26,00 €
Carpaccio of wild sea bass	24,00 €
Salad of tender leaves with sprouts and goat cheese	18,00 €
"Burratina" / mozzarella salad with fresh tomato	20,00 €
Avocado with salad and prawns	22,00 €
White fish ceviche	20,00 €
Iberian Ham (80gr)	32,00 €
Octopus carpaccio	26,00 €

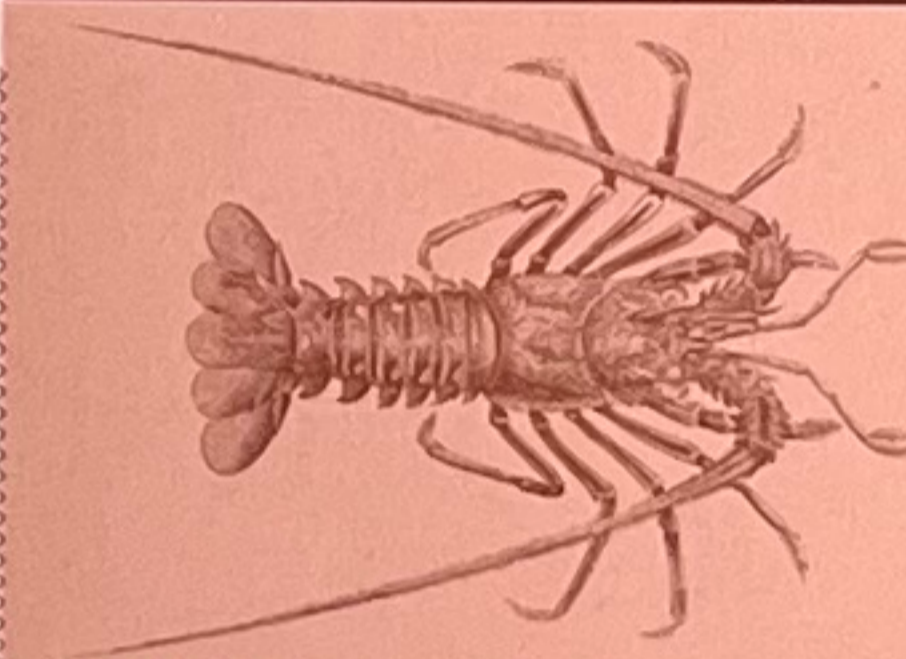
Appetizer bread and butter - 3,30 €

## RICE MENU

- Pica-Pica from the Coast (variety of small portions of food)
- Casserole of rice broth with lobster
- "Tatin" with Vanilla and Bourbon ice cream

Glass of Cava, wine, beer or soft drink  
Mineral waters

Price per person 60,00€ (Min. 2 pax.)  
\*Menus cannot be shared



## THE RICE & PASTA

Paella "Costa Brava" with 1/2 lobster 20 min (min 2 per.) <b>Price per person</b>	38,00 €
Black rice with cuttlefish and prawns 20 min (min 2 per.) <b>Price per person</b>	28,00 €
Vegetable paella 20 min (min 2 per.) <b>Price per person</b>	25,00 €
Homemade ricotta and spinach ravioli with fungi sauce and truffles	25,00 €
Fresh pasta with seafood	25,00 €
Mushroom risotto with truffle perfume	25,00 €
"Tagliolini" with homemade pesto and parmesan	25,00 €

## THE SEA MENU

STARTERS  
(variety to share) min. 2 pers

- Marinated fresh salmon tartare
- Fish ceviche
- Charcoal-grilled Octopus
- Grilled tataraki clams
- Tuna tataki

## OUR FISH

Grilled fish and seafood platter 1/2 lobster, angler fish, hake, mussels, shrimp, crayfish, clams and squid (min 2 per.) <b>Price per person</b>	85,00 €
Supreme of hake or salmon in short broth with vegetables (180gr)	28,00 €
Grilled lobster (approx. 450gr)	60,00 €
Grilled Mediterranean red lobster	ACCORDING TO MARKET
Sole with cream of shrimp or grilled	32,00 €
Grilled or baked sea bass or turbot with potatoes (180 gr)	34,00 €
Grilled prawns from Blanes (250/300 gr)	ACCORDING TO MARKET
Grilled octopus with hummus	30,00 €
Fish and shell-fish casserole à la mariniera with angler fish, hake, prawns and mussels	34,00 €

## OUR MEATS

Beef sirloin with caramelized apple and foie shavings (180gr)	35,00 €
Entrecote of Angus with sautéed vegetables (240gr)	32,00 €
Shoulder of suckling lamb (approx. 450gr) cooked at low temperature	38,00 €
Duck breast "magret" of the Pyrenees with Porto sauce (180gr)	28,00 €
Suckling lamb cutlets with seasonal vegetables	28,00 €

## DESERTS

Profiteroles with chocolate sauce and vanilla ice cream	12,00 €
Apple Tatin cake caramel cake with ice cream	12,00 €
Parfait of figs in brandy	12,00 €
Homemade ice cream with Chantilly and caramel	10,00 €
Cheesecake with forest fruits	10,00 €
Natural pineapple	10,00 €
Chocolate coulant with yogurt ice cream and forest fruits	12,00 €
Assortment of homemade desserts (portion)	12,00 €



Lloret de Mar  
VAT INCLUDED

CELLAR  
Marqués de Vizhoja D.O. Rías Baixas

Mineral waters

95,00 € (prix par person)  
Min. 2 persons x 95,00 = 190,00 €  
\*Menus cannot be shared

- Molluscs
- Eggs
- Sulfites
- Sesame Seeds
- Mustard
- Soya
- Milk
- Nuts
- Celery
- Crustacean
- Peanuts
- Fish
- Lupin
- Gluten

If you have any kind of food intolerance, please inform us.