

C A R T A

LA PERLA PALAMÓS

CATALÀ

C A R T A

ENTRANTS FREDS

OSTRA AL NATURAL 5€/u
Guillardeau N2

OSTRA GUILLARDEAU 6'5€/u
N.2 amb salsa ponzu.

BURRATA FRESCA 15'50€
Burrata amb tomàquets cherry cremats i cruixent de wanton.

AMANIDA DE RUCA 12€
Amb formatge parmesà i vinagreta balsàmica.

TORRADA D'ESCALIVADA 15€
Amb anxoves i maionesa d'anxova.

ANXOVES DE PALAMÓS 14€
Amb pa de coca torrada i tomàquet.

★ **TÀRTAR DE TONYINA** 23'50€
Tonyina vermella salvatge, curada amb cítrics, salsa teryaki i rovell d'ou curat amb soja.

CARPACCIO DE TONYINA 27€
Carpaccio de ventresca de tonyina otoro, wasabi furikake, dashi teriyaki.

PATÉ DE BOLETS 16€
Paté de trio de bolets amb pa de cereals.

ENTRANTS CALENTS

BRAVES ESPECIALS 8€
Amb la nostra salsa brava, allioli i salsa curri thay.

CROQUETES 3€/u
De rap i gambes.
De pernil ibèric.

MUSCLOS AL VAPOR 12€

MUSCLOS A LA MARINERA 13'50€

CALAMARS A L'ANDALUSA 14€

RAVIOLI CRUIXENT 3'5€/u
Farcit de carn de porc ibèric.

PANET BAO 15€
Farcit de melós de vedella. (2 unitats)

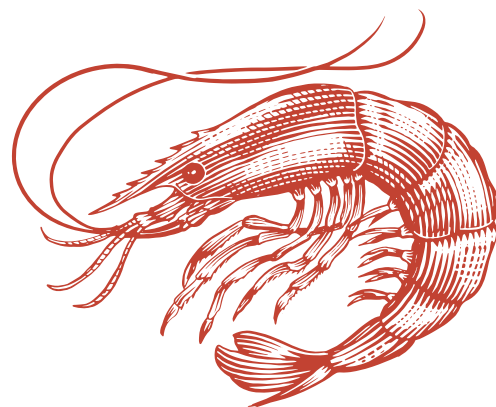
TALLARINES 17€
Saltejades amb la nostra picada d'all i julivert.

PANCAKE OKONOMIYAKI 18€
Pankake okonomaki vegetal amb gambetes a l'allet.

GAMBA DE PALAMÓS 37€
Mida: Mitjana (200gr)

Oferim receptes de la cuina tradicional catalana amb un toc exòtic i innovador.

Treballem amb peix fresc de llotja i productes de temporada, cada plat és un homenatge als sabors de la nostra terra, enriquit amb l'elegància i misteri de l'Orient.



SEGONS

POTA DE POP 23'50€

Pota de pop marinada i cuita a baixa temperatura amb parmentier negre.

LLAMÀNTOL 34€

Llamàntol i musclos cuits amb salsa *beurre blanc*.

ESCÓRPORA TEMPURA 32€

Escòrpora marinada a l'estil asiàtic i arrebossada en tempura cruixent.

PEIX DEL DIA SM

Segons mercat:
Llobarro, turbot, rap, corvall...

FILET DE PORC CRUIXENT 19'50€

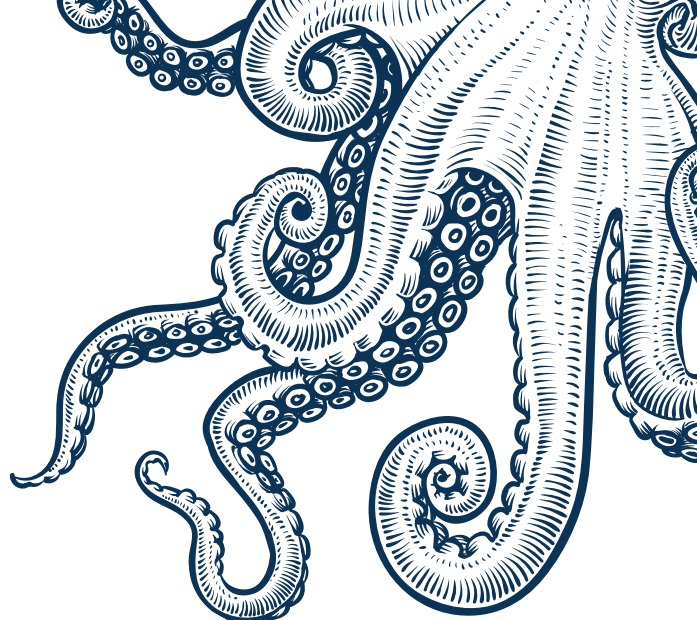
Filet de porc cruixent amb cremós de rovell d'ou i tòfona.



PA DE COCA 4'50€

Pa de coca torrada i sucada amb tomàquet.

PA I SERVEI 1'5€



ARRÒS I PASTA

ARRÒS DE MARISC 23€/pp

Arròs a la cassola amb marisc.

ARRÒS PALAMÓS 29€/pp ★

Arròs a la cassola amb sípia i gamba de Palamós.

ARRÒS NEGRE 22€/pp

Arròs a la cassola amb tinta i marisc.

ARRÒS AMB LLAMÀNTOL 31€/pp

Arròs a la cassola amb llamàntol.

FIDEUÀ TRADICIONAL 18'50€/pp

FIDEUÀ NEGRA 19€/pp ★

L'arròs i la fideuà són com a mínim per a dues persones. El preu que s'indica a la carta és per persona.

C A R T A

LA PERLA PALAMÓS

ESPAÑOL

C A R T A

ENTRANTES FRÍOS

OSTRA AL NATURAL 5€/u
Guillardeau N2

OSTRA GUILLARDEAU 6'5€/u
N.2 con salsa ponzu.

BURRATA FRESCA 15'50€
Con burrata, tomates cherry quemados y crujiente de wanton.

ENSALADA DE RÚCULA 12€
Con parmesano y vinagreta balsámica.

TOSTADA DE ESCALIVADA 15€
Con anchoas y mayonesa de anchoa.

ANCHOAS DE PALAMÓS 14€
Acompañadas de pan de coca tostado y con tomate.

★ **TARTAR DE ATÚN** 23'50€
Atún rojo salvaje curado con cítricos, salsa teryaki y yema de huevo curada con soja.

CARPACCIO DE ATÚN 27€
Carpaccio de ventresca de atún otoro, furikake de wasabi y dashi teriyaki.

PATÉ DE SETAS 16€
Paté de trío de setas con pan de cereales.

Ofrecemos recetas de la cocina tradicional catalana con un toque exótico e innovador. Trabajamos con pescado fresco de lonja y productos de temporada.

Cada plato es un homenaje a los sabores de nuestra tierra, enriquecido con la elegancia y el misterio de Oriente.

ENTRANTES CALIENTES

BRAVAS ESPECIALES 8€
Con nuestra salsa brava, alioli y curry thay.

CROQUETAS 3€/u
De rape y gambas.
De jamón ibérico.

MEJILLONES AL VAPOR 12€

MEJILLONES A LA MARINERA 13'50€

CALAMARES A LA ANDALUSA 14€

RAVIOLI CRUJIENTE 3'5€/u
Relleno de carne de cerdo ibérico.

PAN BAO 15€
Relleno de meloso de ternera.
(2 unidades)

COQUINAS 17€
Salteadas con nuestra picada de ajo y perejil.

PANCAKE OKONOMIYAKI 18€
Pancake okonomaki vegetal con gambas al ajillo.

GAMBA DE PALAMÓS 37€
Medida: Mediana (200gr)



SEGUNDOS

PATA DE PULPO 23'50€

Pata de pulpo marinada y cocida a baja temperatura con parmentier negro.

BOGAVANTE 34€

Bogavante y mejillones cocidos con salsa beurre blanc.

RASACIO EN TEMPURA 32€

Rascacio marinado al estilo asiático y rebozado en tempura crujiente.

PESCADO DEL DÍA SM

Segun mercado: Lubina, rodaballo, rape, corvina...

FILETE DE CERDO CRUJIENTE 19'50€

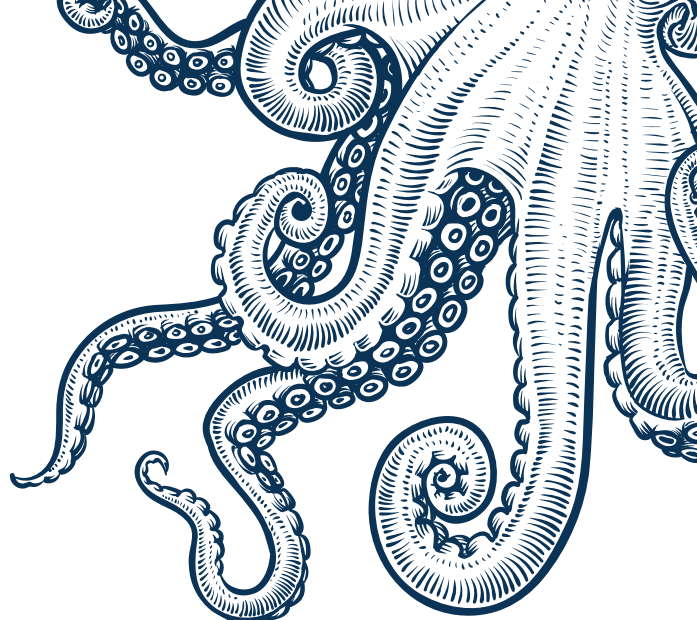
Filete de cerdo crujiente con cremoso de yema de huevo y trufa.



PAN DE COCA 4'50€

Pan de coca tostado con tomate.

PAN Y SERVICIO 1'5€



ARROZ Y PASTA

ARROZ DE MARISCO 23€/pp

ARRÒS PALAMÓS 29€/pp ★

Arroz con sépia y gamba de Palamós.

ARROZ NEGRO 22€/pp

Arroz con tinta y marisco.

ARROZ DE BOGAVANTE 31€/pp

FIDEUÁ TRADICIONAL 18'50€/pp

FIDEUÁ NEGRA 19€/pp ★

El arroz y la fideuá son como **mínimo para dos personas**. El precio que se indica en la carta es por persona.

M E N U

LA PERLA PALAMÓS

ENGLISH

C A R T A

COLD STARTERS

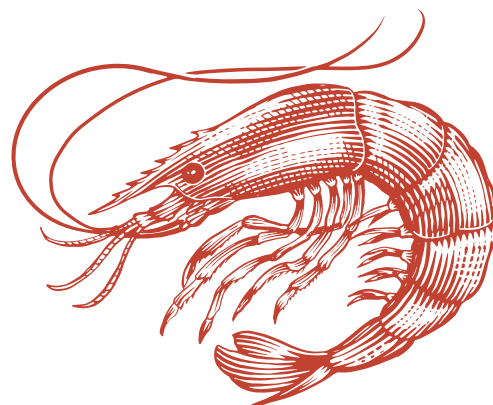
NATURAL OYSTER Guillardeau N2	5€/u
GUILLARDEAU OYSTER N.2 with vinaigrette ponzu	6'5€/u
FRESH BURRATA With burrata, charred cherry tomatoes, and crispy wonton.	15'50€
ARUGULA SALAD With Parmesan and balsamic vinaigrette.	12€
ESCALIVADA TOAST With anchovies, cheese and anchovy mayonnaise.	15€
ANCHOAS DE PALAMÓS With toasted coca bread and tomato.	14€
★ RED TUNA TARTAR Wild red tuna tartar, cured with citrus, teryaki sauce and soy-cured egg yolk.	23'50€
TUNA CARPACCIO Otoro tuna belly carpaccio, wasabi furikake, and dashi teriyaki.	27€
MUSHROOM PATÉ Trio of mushrooms pâté with cereal bread.	16€

HOT STARTERS

SPECIAL BRAVAS With our brava sauce, alioli and Thai curry sauce.	8€
CROQUETTES Monkfish and shrimps. Iberian ham.	3€/u
STEAMED MUSSELS	12€
MARINARA MUSSELS	13'50€
DEEP-FRIED SQUID RINGS Andalusian style squid.	14€
CRISPY RAVIOLI Stuffed with iberian pork, sweet chili and sesame.	3'5€/u
BAO Bao stuffed with beef cheek.	15€
WEDGE CLAM Sautéed with garlic and parsley.	17€
PANCAKE OKONOMIYAKI Vegetable okonomiyaki pancake with garlic shrimp.	18€
PALAMÓS PRAWN Size: Medium (200gr)	37€

We offer recipes from traditional Catalan cuisine with an exotic and innovative twist. We work with fresh market fish and seasonal products.

Each dish is a tribute to the flavors of our land, enriched with the elegance and mystery of the East.



MAIN COURSES

OCTOPUS LEG 23'50€

Marinated octopus leg, cooked on the grill with black potato parmentier.

LOBSTER 34€

Griddled lobster in white wine butter sauce with mussels.

TEMPURA SCORPION FISH 32€

Scorpion fish marinated in Asian style and coated in crispy tempura.

CATCH OF THE DAY SM

According to market: Monkfish, seabass, turbot...

CRISPY PORK FILLET 19'50€

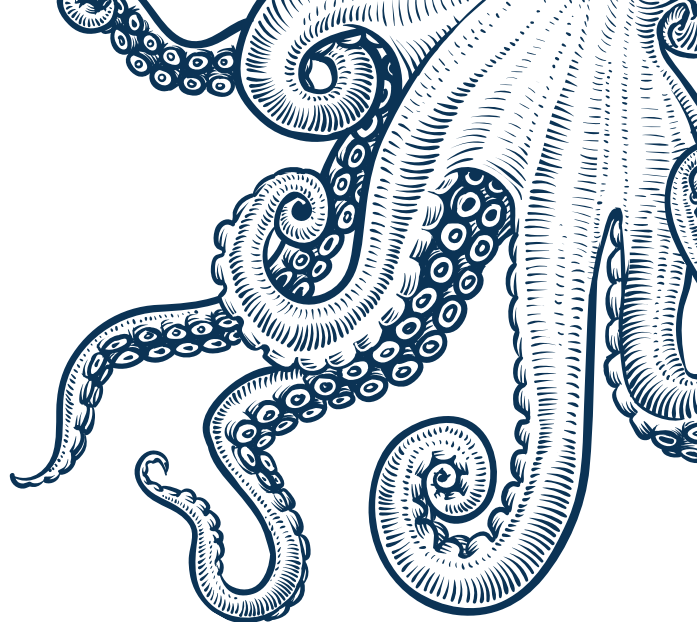
Crispy pork fillet with creamy egg yolk and truffle.



COCA BREAD WITH TOMATO 4'50€

Toasted coca bread & tomato.

BREAD AND SERVICE 1'5€



RICE AND PASTA

SEAFOOD RICE 23€/pp

PALAMÓS PRAWN RICE 29€/pp ★

Rice with cuttlefish and squid.

SEAFOOD BLACK RICE 22€/pp

Prawn, cuttlefish, mussels, squid, crayfish.

CASSEROLE LOBSTER RICE 31€/pp

TRADITIONAL FIDEUÁ 18'50€/pp

Noodle fideuá.

BLACK FIDEUÁ 19€/pp ★

Black noodle fideuá.

The rice dishes and fideuá are for a minimum of two people. The price listed on the menu is per person.

M E N U

LA PERLA PALAMÓS

FRANÇAIS

C A R T A

ENTRÉES FROIDES

HUÎTRES NATURELLES 5€/u
Guillardeau N2

GUILLARDEAU HUÎTRES 6'5€/u
N.2 with vinaigrette ponzu

BURRATA FRAÎCHE 15'50€
Avec burrata, tomates cerises grillées et wonton croustillant.

ROQUETTE SALADE 12€
Avec du parmesan et vinaigrette balsamique.

TOAST D'ESCALIVADA 15€
Avec des anchois, du fromage et une mayonnaise à l'anchois.

ANCHOIS DE PALAMÓS 14€
Avec pain coca grillé et tomate.

★ **TARTARE DE THON ROUGE** 23'50€
Tartare de thon rouge sauvage, mariné avec agrumes, sauce teriyaki et jaune d'œuf mariné à la sauce soja.

CARPACCIO DE THON 27€
Carpaccio de ventrèche de thon otoro, furikake au wasabi et dashi teriyaki.

PÂTÉ DE CHAMPIGNONS 16€
Pâté de trio de champignons avec du pain de céréales.

ENTRÉES CHAUDES

BRAVAS SPÉCIALES 8€
Avec notre sauce brava, alioli et sauce au curry thai.

CROQUETTES 3€/u
Lotte et crevettes.
Jambon ibérique.

MOULES À LA VAPEUR 12€

MOULES À LA MARINIÈRE 13'50€

CALAMARS À LA ANDALOUSE 14€
Andalusian style squid.

RAVIOLIS CROUSTILLANTS 3'5€/u
Farci au porc ibérique, chillée doux et sésame.

PAIN BAO 15€
Bao farci de joues de boeuf (2 unités)

TELLINE 17€
Sautées à l'ail et au persil.

PANCAKE OKONOMIYAKI 18€
Pancake okonomiyaki végétarien avec des crevettes à l'ail.

PALAMÓS PRAWN 37€
Taille: Moyenne (200gr)

Nous proposons des recettes de la cuisine catalane traditionnelle avec une touche exotique et innovante. Nous travaillons avec poisson frais du marché et produits de saison.

Chaque plat est un **hommage aux saveurs de notre terre, enrichi de l'élégance et du mystère de l'Orient.**



PLATS PRINCIPAUX

PATTES DE POULPE 23'50€

Patte de poulpe avec parmentier de pomme de terre noire.

HOMARD ET MOULES 34€

Homard au beurre blanc et moules.

TEMPURA RASCASSE 32€

Rascasse mariné à l'asiatique et pané de tempura croustillante.

POISSON DU JOUR SM

Selon le marché: Lotte, bar, turbot...

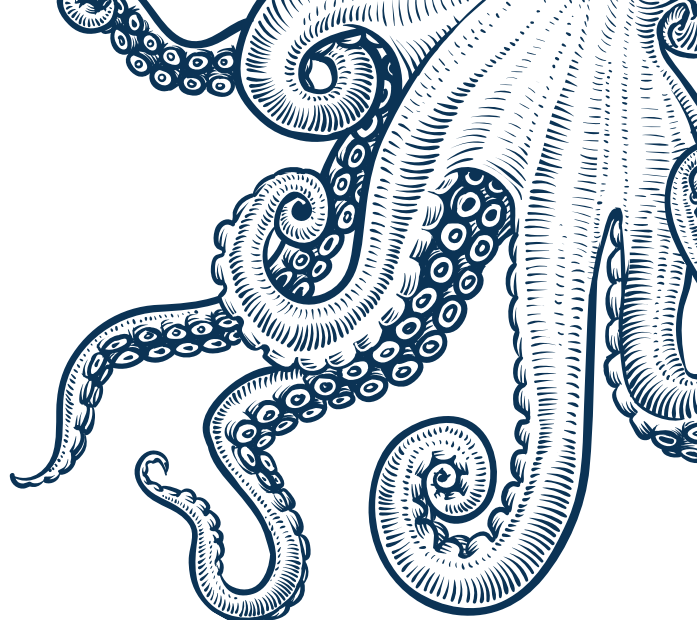
FILET DE PORC CROUSTILLANT 19'50€

Filet de porc croustillant avec crémeux de jaune d'œuf et truffe.



PAIN COCA AVEC TOMATE 4'50€

PAIN ET SERVICE 1'5€



RIZ ET PÂTES

RIZ AUX FRUITS DE MER 23€/pp

★ RIZ DE PALAMÓS 29€/pp

Riz aux crevettes de Palamós.

RIZ NOIR 22€/pp

Riz noir au fruits de mer.

RIZ AU HOMARD 31€/pp

FIDEUÀ TRADITIONNELLE 18'50€/pp

★ FIDEUÀ NOIR 19€/pp

Les plats de riz et la fideuà sont pour un minimum de deux personnes. Le prix indiqué sur le menu est par personne.