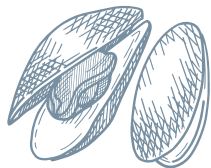


Per començar Para empezar

Patates braves "La Perla" <i>Patatas bravas "La Perla"</i>	8€	Ostra al natural "Guillardeau" <i>Ostra al natural "Guillardeau"</i>	5€/u
Fritura de peix amb salsa tàrtara <i>Fritura de pescado con salsa tártara</i>	13'50€	Ostra francesa amb ponzu <i>Ostra francesa con ponzu</i>	6€/u
Croqueta de rap i gamba o pernil ibèric <i>Croqueta de rape y gamba o jamón ibérico</i>	2'80€/u	Carpaccio de gamba de Palamós <i>Carpaccio de gamba de Palamós</i>	16'50€
Musclos al vapor <i>Mejillones al vapor</i>	12€	Amanida amb burrata, tomàquet, maduixes i salmó fumat <i>Ensalada de burrata, tomate, fresas y salmón ahumado</i>	15'50€
Musclos a la marinera <i>Mejillones a la marinera</i>	14€	Anxoves de Palamós i coca torrada <i>Anchoas de Palamós y pan tostado</i>	14€
Calamars a l'andalusa <i>Calamares a la andaluza</i>	14€	Timbal d'escalivada amb pop marinat <i>Timbal de escalivada con pulpo marinado</i>	13€
Ravioli cruixent de porc ibèric <i>Ravioli crujiente de cerdo ibérico</i>	8€	Tàrtar de tonyina vermella trufada <i>Tartar de atún rojo trufado</i>	23€
Bao farcit de calamar amb salsa curry <i>Bao relleno de calamar con salsa curry</i>	14€	Sandvitx cruixent d'alga nori amb tonyina semicurada picant i arròs japonès <i>Sándwich crujiente de nori con atún semicurado picante y arroz japonés</i>	13'50€
Escopinyes amb salsa marinera amb pop marinat i maionesa yuzu <i>Berberechos con salsa marinera, pulpo marinado y mayonesa yuzu</i>	18€	Gamba de Palamós mitjana 200gr <i>Gamba de Palamós mediana 200gr</i>	35€
Tellerines saltejades amb la nostra picada <i>Coquinas salteadas con nuestra picada</i>	17€	Pa de coca amb tomàquet <i>Pan de coca con tomate</i>	4'50€
Escarxofa amb gambes i maio trufada <i>Alcachofa con gambas y mayo trufada</i>	15€		



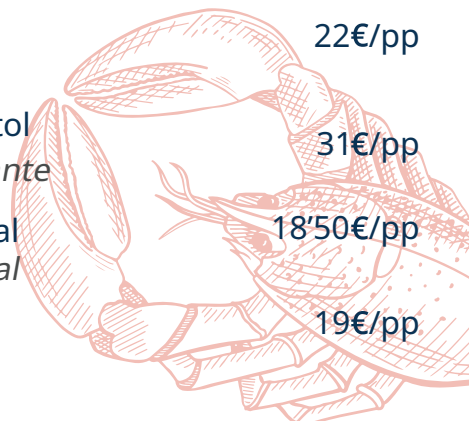
Els segons Los segundos

Potes de pop amb parmentier negre <i>Patas de pulpo con parmentier negro</i>	18'50€
Llamàntol al beurre blanc i musclos <i>Bogavante al beurre blanc y mejillones</i>	34€
Bacallà amb crema de porros i edamames <i>Bacalao con crema de puerros y edamames</i>	23'50€
Espatlla de xai a baixa temperatura <i>Paletilla de cordero a baja temperatura</i>	24€
Melós de vedella amb salsa de ceps <i>Meloso de ternera con salsa de setas</i>	20'50€
Nyoquis amb crema d'escamarlans <i>Ñoquis con crema de cigalas</i>	17'50€
Peix del dia <i>Pescado del día</i>	S/M

Arrossos Arroces

(min 2 pers)

Arròs de marisc <i>Arroz de marisco</i>	23€/pp
Arròs de sèpia i gamba de Palamós <i>Arroz de sepia y gamba de Palamós</i>	28€/pp
Arròs negre <i>Arroz negro</i>	22€/pp
Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i>	31€/pp
Fideuà tradicional <i>Fideuá tradicional</i>	18'50€/pp
Fideuà negra <i>Fideuá negra</i>	19€/pp



Servei de pa 1'50 €
Servicio de pan 1'50 €

Starters

Patates braves "La Perla" <i>Pommes de terre bravas "La perla"</i>	8€
Fried fish with tartara sauce <i>Poisson frit avec sauce tartare</i>	13'50€
Monkfish & shrimp croquettes or ham <i>Croquettes de lotte et crevettes ou jambon</i>	2'80€/u
Steamed mussels <i>Moules à la vapeur</i>	12€
Mussels with marinara sauce <i>Moules à la sauce marinère</i>	14€
Andalusian-style squid <i>Calmar à l'andalouse</i>	14€
Crispy iberian pork ravioli <i>Raviolis croustillants au porc ibérique</i>	8€
Bao filled with fried squid <i>Bao rempli de calmar frit</i>	14€
Cockles and octopus in marinara sauce and yuzu cream drops <i>Palourdes avec sauce marinère, poulpe mariné et mayonnaise ponzu</i>	17€
Wedge clam sautéed with garlic and parsley <i>Palourdes sautées à l'ail et au persil</i>	16€
Artichoke, prawns and truffled mayo <i>Artichaut avec des crevettes et de la mayonnaise à la truffe</i>	15€



Entrées

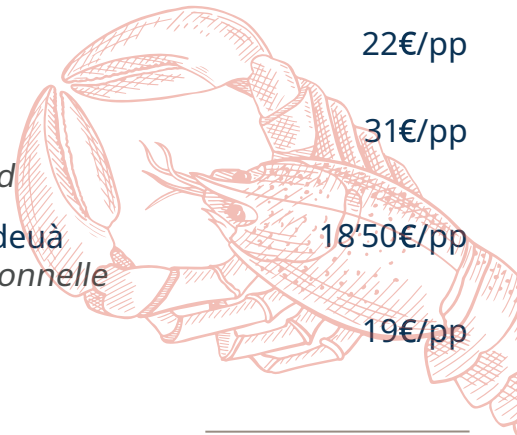
Natural oysters "Guillardeau" <i>Huîtres naturelles "Guillardeau"</i>	5€/u
French oysters with ponzu <i>Huîtres françaises au ponzu</i>	6€/u
Palamós prawn carpaccio <i>Carpaccio de crevettes de Palamós</i>	16'50€
Burrata salad, cherries, strawberries and smoked salmon <i>Salade de burrata, tomate, fraises et saumon fumé</i>	15'50€
Palamós anchovies with toasted bread <i>Anchois de Palamós avec pain grillé</i>	14€
Vegetables with marinated octopus <i>Légumes avec poulpe mariné</i>	13€
Red tuna tartare with truffle oil <i>Tartare de thon rouge à l'huile de truffe</i>	23€
Crispy nori sandwich of spicy semi cured tuna and Japanese rice <i>Sandwich croustillant de nori au thon semi-cuit épicé et riz japonais</i>	13'50€
Medium-sized Palamós prawns 200gr <i>Crevettes de Palamós de taille moyenne 200g</i>	35€
Coca bread with tomato <i>Pain coca à la tomate</i>	4'50€

Second courses Plats principaux

Octopus legs with black parmentier <i>Pattes de poulpe avec parmentier noire</i>	18'50€
Lobster in white butter saue & mussels <i>Homard au beurre blanc et moules</i>	34€
Codfish with leeks cream and edamames <i>Cabillaud avec crème de poireaux et edamame</i>	23'50€
Low temperature cooked lamb shoulder <i>Épaule d'agneau à basse température</i>	24€
Beef cheeks with mushroom sauce <i>Joues de boeuf avec sauce aux champignons</i>	20'50€
Gnocchi with crayfish cream <i>Gnocchis à la crème de langoustines</i>	17'50€
Fish of the day according to the market <i>Poisson du jour selon le marché</i>	S/M

Our rices Nos riz (min 2 px)

Seafood rice <i>Riz aux fruits de mer</i>	23€/pp
Cuttlefish and Palamós prawn rice <i>Riz à la seiche et crevette de Palamós</i>	28€/pp
Black rice <i>Riz noir</i>	22€/pp
Lobster rice <i>Riz au homard</i>	31€/pp
Traditional fideuà <i>Fideuà traditionnelle</i>	18'50€/pp
Black fideuà <i>Fideuà noir</i>	19€/pp



Bread service 1'50€
Service de pain 1'50€