

PICA-PICA PER COMPARTIR | PICA-PICA PARA COMPARTIR

Sardines marinades amb salsa de mango, oliva i maduixes

Sardinas marinadas con salsa de mango, aceituna y fresas

Les nostres croquetes casolanes de peix i marisc

Nuestras croquetas caseras de pescado y marisco

Calamars a l'andalusa "Sevillanos"

Calamares a la andaluza "Sevillanos"

Sípia a la planxa amb ceba caramel·litzada i mantega d'all rostit

Sepia a la plancha con cebolla caramelizada y mantequilla de ajo asado

Musclos al vapor I Mejillones al vapor

SEGON A ESCOLLIR | SEGUNDO A ESCOGER

OPCIÓ ARRÒS - OPCIÓN ARROZ

Mínim 2 persones I Mínimo 2 personas

Màxim 2 tipus d'arròs per taula I Máximo 2 tipos de arroz por mesa

Paella marinera I Paella marinera

Fideuà amb sípia i gambes I Fideuá con sepia y gambas

Arròs de popets i carxofes I Arroz de pulpitos y alcachofas

Arròs negre de sípia i gambes a l'estil tradicional

Arroz negro de sepia y gambas al estilo tradicional

OPCIÓ PEIX - OPCIÓN PESCADO

Bacallà confitat amb salsa de pebrot piquillo sobre ceba caramel·litzada

Bacalao confitado con salsa de pimiento piquillo sobre cebolla caramelizada

OPCIÓ CARN - OPCIÓN CARNE

Llom alt de vedella de Girona amb salsa de Ceps

Lomo alto de ternera de Gerona con salsa de Ceps

POSTRES | POSTRES

Escuma de crema catalana I Espuma de crema catalana

Varietat de gelats Sandro Dessi I Variedad de helados Sandro Dessi

BEGUDES | BEBIDAS

Vins de la casa o cava I Vinos de la casa o cava

Aigües minerals I Aguas minerales



TO SHARE | APÉRITIF

Marinated sardines with mango, olive and strawberry sauce

Sardines marinées avec sauce mangue, olive et fraise

Homemade seafood croquettes

Croquettes de poisson et fruites de mer faites maison

Andalusian-style batter-fried squid

Calamars à la mode andalouse "Sevillanos"

Grilled cuttlefish with caramelized onion and roasted garlic butter

Seiche grillé avec gratin d'ognions caramélisés au beurre à l'ail

Steamed mussels | Moules à la vapeur

MAIN COURSE TO CHOOSE | PLAT PRINCIPAL À CHOISIR

RICE OPTION - OPTION RIZ

2 People minimum | Minimum 2 personnes

Maximum 2 types of rice per table | Maximum 2 types de riz par table

Seafood Paella | Paella aux fruits de mer

"Fideuá" with cuttlefish and prawns | "Fideuá" avec seiche, crevettes et mayonnaise à l'ail

Octopus and artichoke rice | Riz de poulpe et d'artichauts

Black rice with cuttlefish and prawns traditional style

Riz noir aux seiches et crevettes à la traditionnelle

FISH OPTION - OPTION POISSON

Confit cod with "piquillo" pepper sauce on caramelized onion

Cabillaud confit sauce piquillo sur oignons caramélisés

MEAT OPTION - OPTION VIANDE

Girona beef loin steak with mushrooms sauce

Longe de veau de Gérone avec sauce aux champignons

DESSERTS

Mousse crème catalan | Mousse de crème catalane brûlée

Sandro Dessi's ice cream | Glace Sandro Dessi

DRINKS | BOISSONS

House wines or cava | Vins de la maison ou cava

Mineral water | Eau minérale