

Entrants	Entrantes	Appetizers	Preu/precio/Price
<i>Caldo</i> gallec	Caldo gallego	Galician stew	4.50
Sopa de peix	Sopa de pescado	Fish stew	4.50
Gaspatxo	Gazpacho	<i>Gazpacho</i>	4.00
Espàrrecs	Espàrragos	Asparagus	6.50
Còctel de gambes	Cóctel de gambas	Prawn cocktail	12.00
Entremesos	Entremeses	Cold cuts	5.50
Cabdells	Cogollos	Lettuce hearts	6.50
Endívies amb rocafort	Endibias rocafort	Endives with roquefort sauce	5.00
Amanida variada	Ensalada variada	Mixed salad	4.50
Amanida de gambes	Salpicón de gambas	Prawn salad	12.00
Salmó fumat	Salmón ahumado	Smoked salmon	13.00
Favetes fregides	Habitas fritas	Fried baby broad beans	12.00
Espàrrecs de marge	Espàrragos trigueros	Wild asparagus	7.50
Pernil de Jabugo	Jamón de jabugo	Jabugo ham	14.00
Paella marinera (mín. 2 pers.)	Paella marinera (mín. 2 pers.)	Sea-food paella (min. 2 diners)	22.00
Empanada gallega	Empanada gallega	Galician pie	6.00
Mariscs	Mariscos	Sea Food	
Escopinyes	Berberechos	Cockles	6.50
Navalles	Navajas	Razor clams	10.50
Cloïsses	Almejas	Clams	14.00
Ostres	Ostras	Oysters	12.00
Cargols de punxes	Cañailas	Purple dye murex	7.50
Percebes	Percebes	Barnacles	P.M.
Gambetes.	Camarones	Shrimps	P.M.
Nècores	Nécoras	Velvet crabs	3.50
Llamòntol.	Bogabante	Lobster	P.M.
Vieires	Vieras	Scallops	7.50

Peixos

Salmó a la planxa
Lluç a la planxa
Lluç a la basca
Llenguado al gust
Rap a la planxa
Rèmol empètxinat
Graella de peix
Suquet de peix
Gambes
Escamarlans
Sípia a la planxa
Calamars a la romana
Bacallà a l'empordanesa
Pop a la gallega
Orada al forn

Carns

Bistec
Entrecot
Filet de vedella
Mitjana de vedella
Xai rostit
Costelles de xai
Cabrit al forn
Costelles de cabrit
Llom amb guarnició
Lacón amb grelos

Pescado

Salmón Plancha
Merzula plancha
Merzula Vasca
Lenguado al gusto
Rape plancha
Rodaballo
Parrillada
Suquet de pescado
Gambas
Cigalas
Sepia plancha
Calamares a la romana
Bacalao ampurdanesa
Pulpo gallego
Dorada al horno

Carnes

Bistec
Entrecot
Filete de ternera
Chuletón
Cordero asado
Costillas de cordero
Cabrito al horno
Costillas de cabrito
Lomo con guarnición
Lacón con grelos

Fish

Grilled salmon
Grilled hake
Hake, Basque style
Sole to taste
Grilled angler fish
Turbot
Selection of grilled fish
Suquet fish stew
Prawns
Langoustines
Grilled cuttlefish
Squid fried in batter
Empordà style cod
Galician octopus
Baked sea bream

Meat

Beef steak
Entrecote
Filet of veal
Beef chop
Roast lamb
Lamb ribs
Roast baby goat
Baby goat ribs
Sirloin with garnish
Salted ham with turnip tops

Preu/precio/Price

9.50
13.00
14.000
16.00
16.00
18.00
18.00
18.00
14.00
P.M.
7.50
7.50
13.00
14.00
11.00

Preu/precio/Price

5.50
12.00
15.00
17.00
14.00
10.00
17.00
12.00
6.50
12.00