



Spécialités en cuisine Méditerranéenne Paellas et Poisson frais

ENTRÉES

Pain, Anchois de Cadaqués, Escargots à la catalane, Terrine Cap de Creus, Salade à la catalane, Hors d'Oeuvre variés, Pâté, Asperges avec mayonnaise, Soupe de poisson, Merlan frit, Hors d'oeuvre de la mer, Coquilles au for style Cadaqués, Huîtres, Melon Oporto, "Gazpacho", Clovisses à la marinière, Les petits calmars frits, Cocktail de crevettes.

POISSONS (le poisson toujours du jour)

Calmars grillés, Calmars à la romaine, Crevettes sur le gril, "Zarzuela" de poisson et Langouste au choix Gala-Dalí, "Zarzuela" de poissons à la Catalane, Grillade (assortiment de poissons à la planche), Moules marinière, Poisson avec jus de pêcheurs, Langoustines grillées, Sole avec beurre et amandes, Sole grillée, Le poisson à la catalane, Boullabesas (min. 2 pers) 1 portion, Plateau de fruits de mer, Bar (grillée ou au four), Daurade (grillée ou au four), Lotte aux clovisses et crevettes.

LES RIZ (min. 2 pers)

Paella à la langouste (1 portion), Paella marinière (1 portion), Paella mixte (1 portion), Riz Noir (1 portion), "Fideuà" (1 portion), Riz boillon.

LES VIANDES

Entrecôte grillée, 1/4 de poulet, Veau avec champignons à la casserole, Cannelonnis au gratin, Épaule de mouton rôtié.

DESSERT

Crème brûlée à la catalane, Flan au caramel, Glace pijama, Fromage du pays, Glace variée, Fruit de la saison, Glace spéciale SA GAMBINA, Fromage blanc de la montagne avec du miel, Gâteau "Taps" de Cadaqués, Fraises avec de la crème fraîche, Biscuit glacé, "Braç de gitano" gateau.