



Specialità in cucina Mediterranea paele e pesce fresco

I ANTIPASTI

Pane, Acciughe di Cadaqués, Chioccioline alla catalana, Terrina Cap de Creus, Insalata alla catalana, Antipasto assortito, Gli asparaghi alla maionese, Minestra di pesci, Merluzzini fritti, Antipasto del mare, Conchiglie di Cadaqués, Ostrica, Melone al Oporto, "Gazpacho", Vongole alla marinara, Calamaretti fritti, Coctail di gamberetti.

IL PESCE (il pesce sempre del giorno)

Calamari alla griglia, Calamari alla romana, Gamberetti alla griglia, Pesce misto ed aragosta alla salsa gusto Gala-Dalí, Pesce misto in salsa, Pesce misto alla griglia, Cozze alla marinara, Pesce alla salsa di pescarote, Scampi alla brace, Sogliola al burro e mandorla, Sogliola alla brace, Pesce alla catalana, Boullabaisses (min. 2 pers.) 1 razione, Vassolo speciale di frutti di mare, Branzino al ferro o al forno, Orata al ferro o al forno, Rospo di mare con arselle e gamberetti.

I RISI (min. 2 pers)

Paella alla aragosta (1 razione), Paella alla marinara (1 razione), Paella normale (1 razione), Riso Nero (1 razione), Vermicelli con perche e crostacei (1 razione), Riso caldoso (1 razione).

LE CARNE

L'Entrecôte alla brace, 1/4 di pollo, Vitello con funghi alla salsa, Canneloni gratinati, Shiena di agnello arrosto.

I DOLCI

Crema bruciata alla catalana, Flam al caramelo, Pijama, Formaggi del paese, Gelato assortito, Fruta della stagione, Gelato speciale SA GAMBINA, Ricotta di montagna con miele, Torte "taps" di Cadaqués, Fragole con panna, Biscuit glacé, "Braç de gitano" biscotto.