

## entrants - entrées

|  |         |   |
|--|---------|---|
| ANXOVES "EL XILLU" AMB "PA DE TRAMUNTANA"                              | 15,60 € | ANCHOIS DU « XILLU » AVEC « TRAMUNTANA PAIN »                       |
| PERNIL IBÈRIC "D'AGLÀ", AMB "PA DE TRAMUNTADA"                         | 25,00 € | JAMBON IBERIQUE « D'AGLÀ » AVEC « TRAMUNTANA PAIN »                 |
| BUNYOLS DE BACALLÀ, MEL DE PI I PINYONS                                | 12,00 € | BEIGNETS DE MORUE, MIEL DE PIN ET PIGNONS                           |
| CALAMARS A LA ROMANA, LLIMA  | 17,00 € | CALAMARS À LA ROMAINE AVEC LIME                                     |
| TERRINA DE FOIE GRAS I GARUM D'ANXOVA AMB TORRADETES DE PA D'ALGUES    | 19,50 € | TERRINE DE FOIE-GRAS I GARUM D'ANCHOIS ET TOASTS DE PAIN AUX ALGUES |
| PASTÍS D'ESCÒRPORA AMB TORRADETES DE "PA DE TRAMUNTANA"                | 15,00 € | TERRINE DE RASCASSE ET TOASTS DE « TRAMUNTANA PAIN »                |
| AMANIDA ILUSTRADA, FULLES TENDRES, TUBERCLES A LA SAL I FORMATGE FRESC | 13,50 € | SALADE VARIÉE, FEUILLES TENDRES, TUBERCLES AU SEL ET FROMAGE FRAIS  |
| TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA, MENTA, ALFÀBREGA, GUACAMOLE I MANGO        | 25,50 € | TARTARE DE THON ROUGE, MENTHE, BASILIC, GUACAMOLE ET MANGUE         |
| LLESCAT D'ESCAMARLÀ AMB TORRADETES DE PA                               | 26,00 € | CARPACCIO DE LANGOUSTINE AVEC TOAST DE PAIN                         |
| "LOBSTER ROLL" BRIOIX TEBI, LLOBREGANT, SALSÀ TÀRTARA                  | 25,00 € | « LOBSTER ROLL », BRIOCHE TIÈDE ET HOMARD AVEC SAUCE TARTARE        |

## arrosos - ris

MÍNIM 2 PERSONES, PREUS PER PERSONA

DEUX PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE

|  |         |   |
|--|---------|---|
| ARRÒS SEC DE GAMBES DE LA "MAR D'AMUNT"              | 26,00 € | RIZ SEC AUX CREVETTES DE LA « MAR D'AMUNT »                       |
| ARRÒS CALDÓS DE LLOBREGANT                           | 28,00 € | RIZ A LA CASSEROLE AU HOMARD                                      |
| PAELLA MARINERA                                      | 23,50 € | PAELLA AUX FRUITS DE MER  |
| ARRÒS CALDÓS DE CABRA, SÈPIA I BOTIFARRA             | 26,00 € | RIZ A LA CASSEROLE D'ARAIGNÉE DE MER, SEICHE ET SAUCISSE CATALANE |
| FIDEUÀ DE SÈPIA, MUSCLOS I ESCAMARLANS AMB ALL I OLI | 22,50 € | FIDEUÀ DE SEICHE, MOULES ET CREVETTES AVEC « ALL I OLI »          |

## peix i marisc - poissons et fruits de mer

|   |         |  |
|---|---------|--|
| PEIX FRESC DE LA LLOTJA DE LA « MAR D'AMUNT »                 | S/M     | POISSON FRAIS DU MARCHÉ AUX POISSONS DE LA « MAR D'AMUNT »         |
| SUQUET DE PEIX  | 28,00 € | BOUILLON DE POISSON  |
| CASSOLETA DE RAP, FESOLS I CLOÏSES                            | 24,50 € | CASSOLETTE DE LOTTE ET PALOURDES                                   |
| TALL DE TURBOT AL FORN, PATATA A LO POBRE, SUC DEL SEU ROSTIT | 26,50 € | MÉDAILLONS DE TURBOT AU FOUR AVEC POMME DE TERRE DU PAUVRE HOMME   |
| BACALLÀ, GUISADET DE TRIPA, BRANDADA, PANSES I MOSCATELL      | 25,50 € | RAGOÛT DE TRIPES ET BRANDADE DE MORUE AVEC RAISIN SEC ET MOSCATELL |
| GAMBA VERMELLA DEL CAP DE CREUS A LA PLANXA                   | S/M     | CREVETTES ROUGES DU « CAP DE CREUS »                               |
| LLOBREGANT SENCER AL VINAGRE DE LA SELVA DE MAR               | 28,50 € | HOMARD POËLÉ AU VIEUX VINAIGRE DE SELVA DE MAR                     |
| LLOBREGANT SENCER AL FORN AMB ALL I OLI                       | 28,50 € | HOMARD AU FOUR ET SON AÏOLI  |

## carns - viandes

|                                    |         |                                     |
|------------------------------------|---------|-------------------------------------|
| NIU DE MAR I MUNTANYA AMB SEPIONES | 24,50 € | NID DE MER ET MONTAGNE AVEC SEICHES |
| POLLASTRE AMB LLAGOSTA             | 45,00 € | POULET AVEC LANGOUSTE               |
| FILET DE VACA A L'ANXOVA           | 26,50 € | FILET DE VEAU AUX ANCHOIS           |
| ESPATLLA DE XAI LLETÓ              | 26,00 € | AGNEAU DE LAIT RÔTI                 |