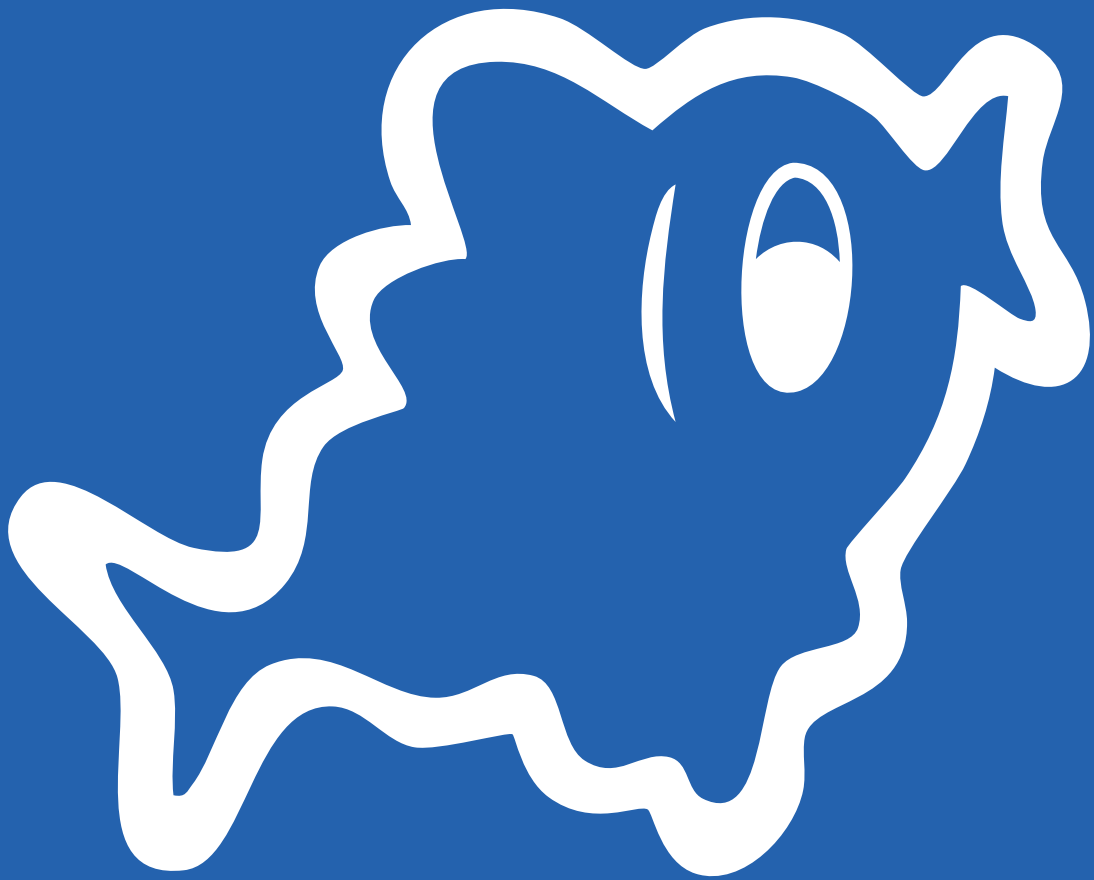


















LA CARTA







PER PICAR

Pernil Ibèric de Glà Jamón Ibérico de Bellota	25,50€
Seitons del Cantàbric Anxoas del Catábrico	2,70€/u.
Croquetes de Pernil Croquetas de Jamón   	2,40€/u
Bunyols de Bacallà Buñuelos de Bacalao  	2,70€/u
Pop a la Gallega Pulpo a la Gallega	24,50€
Gambes amb All Gambas al Ajillo	20,80€
Gambes amb All amb Jabugo Gambas con Ajo con Jabugo 	26,50€
Cloïsses de Carril Marinerà Almejas de Carril a la Marinerà 	32,50€
Musclos a la Marinerà Mejillones a la Marinerà 	16,50€
Ostres (unitat) Ostres	5,70€
Percebes Percebes	S.M.
Cargols de Mar Caracoles de Mar	15,00€

Xocos 	13,50€
Calamars Calamares 	18,00€
Xipirones Chipirones 	25,00€
Peixets Pescaditos 	14,00€
Xanquets Chanquetes 	18,00€
Caçó en Adob Cazón en Adobo 	13,00€
Llucets Pescadillas 	13,00€
Combinat de fregits (4 a triar) Combinado de fritos 	30,50€

Navalles Navajas	21,50€
Tallarines Tallarinas	18,00€
Cloïsses Vives o Planxa Almejas al Natural o Plancha	28,00€
Musclos al Vapor Mejillones al Vapor	12,00€
Ració de Gambes Planxa Ración de Gambas Plancha	20,50€
Gambes de Platja Gambas de Playa	S.M.
Llagostins Cuits o Planxa Langostinos Hechos o Plancha	110,00€/Kg
Escamarlans Cigalas	160,00€/Kg
Xipirons Planxa Chipirones Plancha	30,50€
Zamburinyes Zamburiñas	3€/u.

   
gluten ous láctics fruits secs



ENTRANTS

Sopa de Peix i Marisc 🌾 🍷 Sopa de Pescado y Marisco	16,50€
Amanida de Llàntol amb Vinagreta de Fruits Vermells 🍷 Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Frutos Rojos	18,50€
Amanida de Verds i Foie amb Reducció de Mòdena 🍷 Ensalada de Verdes y Foire con Reducción de Módena	14,50€
Alvocats amb Gambes 🍷 Aguacates con Gambas	15,00€
Tàrtar de Tonyina Vermella 🍷 Tartar de Atún Rojo	24,50€
Espinacs gratinats amb Llagostins 🍷 Espinacas gratinadas con Langostinos	16,50€
Canelons de Marisc 🌾 🍷 Canelones de Marisco	15,00€
Canelons Rossini 🌾 🍷 Canelones Rossini	12,00€
Revoltim de Bolets i Gambes 🍷 🍷 Revoltillo de Setas y Gambas	15,50€

PLATS PRINCIPALS

Suquet de Rap a l'Estil Palamós 🌾 🍷 Suquet de Rape al estilo Palamós	34,50€
Rap amb Formatge de Cabrales 🍷 Rape al Queso de Cabrales	33,00€
Llenguado amb Salsa d'Ametlles 🍷 🍷 Lenguado con Salsa de Almendras	30,50€
Bacallà confitat amb Tomàquet i Musselina d'Alls 🍷 🍷 Bacalao confitado con Tomate y Musselina de Ajos	28,50€
Turbot amb Ravioli de Gambó en la seva Salsa 🍷 Rodaballo con Ravioli de Carabinero en su Salsa	33,00€
Llom de Lluç a l'estil del Xef 🍷 Lomo de Meriza al estilo del Chef	25,50€
Turbot sobre fons de Ceps i Cruixent de Peus de Porc 🍷 🍷 Rodaballo sobre fondo de Ceps y Crujiente de Pies de Cerdo	32,50€



PEIX I MARISC PLANXA

Gruellada de Peix Parrillada	45,00€	Mariscada	55,50€
Rap Rape	30,50€	1/2 llamàntol, escamarlà, gambes, llagostins, navalles, cloïsses, tellines i musclos.	
Llenguado Lenguado	80,00€/Kg	Llagosta Langosta Roja	175,00€/Kg
Sípia Sepia	17,50€	Llamàntol País Bogavante	110,00€/Kg
Turbot Rodaballo	33,00€	Llamàntol Bogavante	66,00€/kg
Lluç Merluza	21,50€	Escamarlàs Cigalas	160,00€/Kg
Llobarro Lubina	33,00€		
Opció Forno (supl.)	3,00		
Opció Santurce (supl.)	3,00		

CARNS

Filet de Vedella amb Foie i Salsa de Fruits del Bosc Solomillo de ternera con Foie y Salsa de Frutos del Bosque	26,50€
Filet de Vedella a la Planxa Solomillo de Ternera a la Plancha	23,00€
Filet de Vedella al seu gust (roquefort, pebre...) Solomillo de Ternera a su gusto (roquefort, pimienta...)	25,50€
Entrecot de Vedella al seu gust (roquefort, pebre...) Entrecot de Ternera a su gusto (roquefort, pimienta...)	22,50€
Entrecot de Vedella a la Planxa Entrecot de Ternera a la Plancha	20,50€

ARRÓS I PASTA

Arròs Negre Costa Brava Arroz Negro Costa Brava	22,50€
Pael·la de Marisc Pael·la de Marisco	24,00€
Pael·la Parellada Pael·la Parellada	25,50€
Arròs Caldós amb Llamàntol Arroz Caldoso con Bogavante	32,50€
Fideuada de Llamàntol Fideuá de Bogavante	32,50€
Espagueti Bolonyesa gratinats amb Parmesà Espagueti Boloñesa gratinado con Parmesano	14,00€



POSTRES

Pastís de Formatge Tarta de Queso	6,50€
Profiterols de Nata amb Xocolata 🌾 Profiteroles de Nata con Chocolate	7,00€
Llet de Pascua 🌾 Leche Frita	6,50€
Tiramissú Tiramisú	6,50€
Crema Catalana Crema Catalana	6,00€
Pinya amb Crema Cremada Piña con crema quemada	7,50€
Reposteria Variada 🌾 Reposteria Variada	8,50€
Coulant de Xocolata Coulant de Chocolate	6,50€
Tatín 🌾 Tatín	6,50€
Suc de Taronja Zumo de Naranja	5,00€
Fruita Natural Fruta Natural	5,90€

GELATS

Trufes Trufas	8,50€	Vainilla	8,50€
Crocanti	6,00€	Canyella Canela	6,00€
Llimona Limón	6,00€	Cafè Café	6,00€
Xocolata Chocolate	6,00€	logurt Yogur	6,00€



gluten



ous

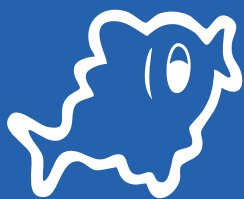


láctics



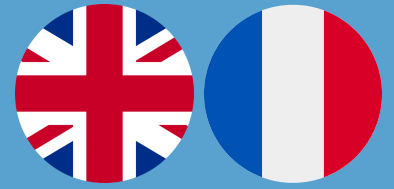
fruits
secs



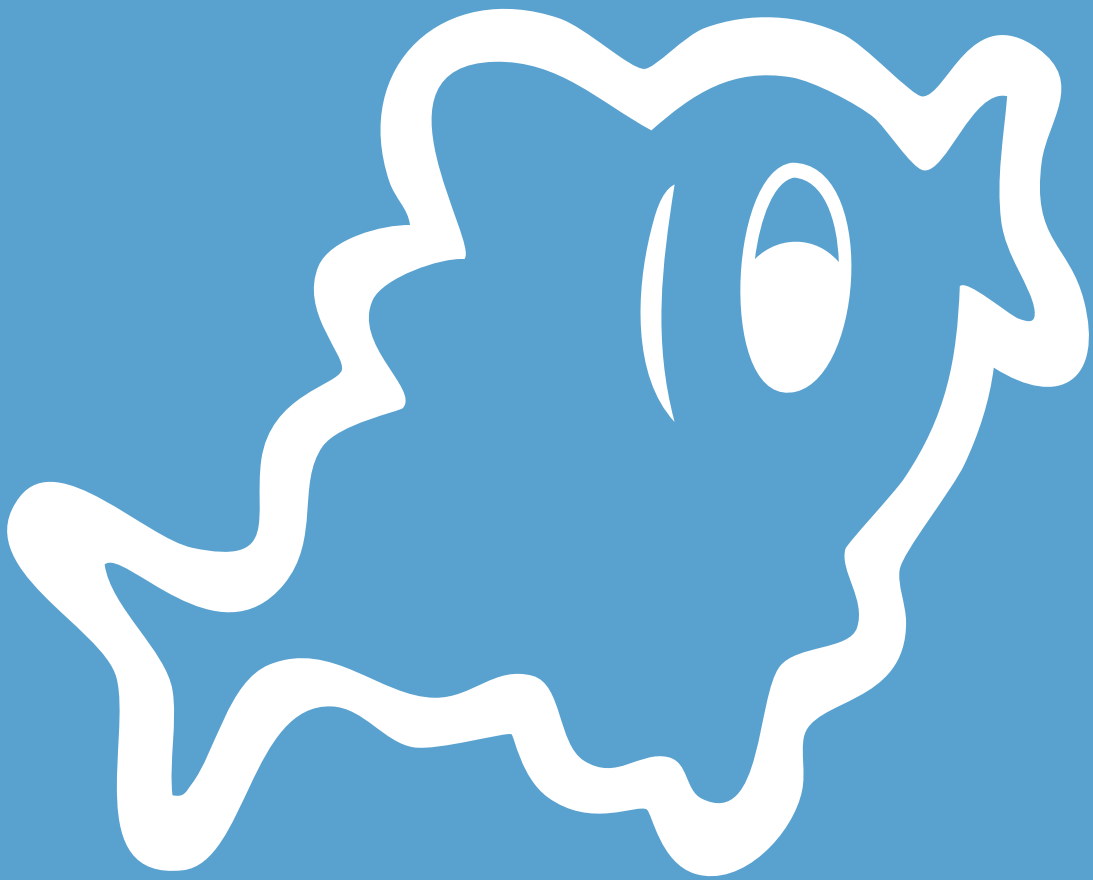


LOS CHOQUEROS

— 1977 —











MENU



TO SHARE

Iberian Ham	Jambon ibérique	25,50€
Cantabrian Anchovies	Anchois de Cantabrie	2,70€/u.
Ham Croquettes	Croquettes de jambon   	2,40€/u
Salt Cod Fritters	Beignets de morue  	2,70€/u
Galician-Style Octopus	Poulpe à la galicienne	24,50€
Garlic Prawns	Gambas à l'ail	20,80€
Garlic Prawns with Iberian Ham	Gambas à l'ail avec jambon ibérique 	26,50€
Carril Clams in Sailor-Style Sauce	Palourdes de Carril à la marinère 	32,50€
Mussels in Sailor-Style Sauce	Moules à la marinère 	16,50€
Oysters (each)	Huîtres (à l'unité)	5,70€
Razor Clams	Couteaux de mer	S.M.
Sea Whelks	Bulots	15,00€

Cuttlefish	Encornets 	13,50€
Squid	Calmars 	18,00€
Baby Squid	Chipirons 	25,00€
Fried Whitebait	Petits Poissons 	14,00€
Baby Whitebait	Langoustines 	18,00€
Marinated Dogfish	Poisson en Marinade 	13,00€
Fried Whiting	Lucioles 	13,00€
Fried Platter (choose 4 items)	Assortiment de fritures (4 au choix) 	30,50€

Razor Shells	Palourdes	21,50€
Tagliatelle	Tagliatelles	18,00€
Fresh or Grilled Clams	Palourdes vivantes ou à la plancha	28,00€
Steamed Mussels	Moules à la vapeur	12,00€
Grilled Prawns (portion)	Porción de gambas à la plancha	20,50€
Beach Prawns	Gambas de plage	S.M.
Grilled or Fried Langoustines	Langoustines cuites ou à la plancha	110,00€/Kg
Scampic	Scampi	160,00€/Kg
Grilled Squid	Chipirons à la plancha	30,50€
Small scallops	Petites coquilles Saint-Jacques	3€/u.



gluten



eggs



dairy



nuts



STARTERS

Fish and Seafood Soup 🌾 🍷 Soupe de Poisson et Fruits de Mer	16,50€
Lobster Salad with Berry Vinaigrette 🍷 Salade de Homard avec Vinaigrette aux Fruits Rouges	18,50€
Mixed Greens and Foie Gras Salad with Balsamic Reduction 🍷 Salade Verte et Foie avec Réduction de Balsamique	14,50€
Avocados with Prawns 🍷 Avocats aux Crevettes	15,00€
Red Tuna Tartare 🍷 Tartare de Thon Rouge	24,50€
Gratinated Spinach with Langoustines 🍷 Épinards gratinés aux Langoustines	16,50€
Seafood Cannelloni 🌾 🍷 Cannellonis aux Fruits de Mer	15,00€
Rossini Cannelloni 🌾 🍷 Cannellonis Rossini	12,00€
Sautéed Mushrooms and Prawns 🍷 🍷 Omelette aux Champignons et Crevettes	15,50€

MAIN COURSES

Monkfish Stew Palamós Style 🌾 🍷 Suquet de Lotte à la manière de Palamós	34,50€
Monkfish with Cabrales Cheese 🍷 Lotte au Fromage de Cabrales	33,00€
Sole with Almond Sauce 🍷 🍷 Sole avec Sauce aux Amandes	30,50€
Confit Cod with Tomato and Garlic Mayonnaise 🍷 🍷 Morue confite avec Tomates et Mousseline d'Ail	28,50€
Turbot with Prawn Ravioli in its Own Sauce 🍷 Bar de Ligne avec Ravioli de Carabinero dans sa Sauce	33,00€
Loin of Hake Chef's Style 🍷 Filet de Merluza à la façon du Chef	25,50€
Turbot on a Bed of Porcini Mushrooms with Crispy Pig's Feet 🍷 🍷 Bar de Ligne sur un lit de Cèpes et Chips de Pieds de Cochon	32,50€



GRILLED FISH AND SEAFOOD

Grilled Fish Platter Parillade	45,00€	Seafood Platter	55,50€
Monkfish Lotte	30,50€	Half Lobster, Scampi, Prawns, Langoustines, Razor Shells, Clams, Little Neck Clams, and Mussels	
Sole Sole	80,00€/Kg	Red Lobster Homard Rouge	175,00€/Kg
Cuttlefish Seiche	17,50€	Local Lobster Homard local	110,00€/Kg
Turbot Bar de Ligne	33,00€	Lobster Homard	66,00€/kg
Høke Merlu	21,50€	Scampi Langoustines	160,00€/Kg
Sea Bass Bar	33,00€		
Oven Option (extra)	3,00		
Senturce Option (extra)	3,00		

MEATS

Beef Fillet with Foie Gras and Berry Sauce Filet de bœuf avec Foie et Sauce aux Fruits des Bois	26,50€
Grilled Beef Fillet Filet de bœuf grillé	23,00€
Beef Fillet to your liking (Roquefort, pepper, etc.) 🍷 Filet de bœuf à votre goût (roquefort, poivre...)	25,50€
Rib-eye Steak to your liking (Roquefort, pepper, etc.) 🍷 Entrecôte de bœuf à votre goût (roquefort, poivre...)	22,50€
Grilled Rib-eye Steak Entrecôte de bœuf grillée	20,50€

RICE & PASTA

Black Rice Costa Brava Style 🍷 Riz Noir Costa Brava	22,50€
Seafood Paella 🍷 Paella aux Fruits de Mer	24,00€
Mixed Paella 🍷 Paella Parellada	25,50€
Soupy Rice with Lobster 🍷 Riz Caldoso au Homard	32,50€
Lobster Fideuà 🍷 Fideuà au Homard	32,50€
Baked Spaghetti Bolognese with Cheese 🍷 Spaghetti Bolognaise gratinés au Fromage	14,00€



DESSERTS

Cheesecake Gâteau au Fromage	6,50€
Chocolate Cream Profiteroles 🌾 Profiteroles à la Crème avec Chocolat	7,00€
Spanish Fried Custard 🌾 Lait Frit Espagnol	6,50€
Tiramisu Tiramisu	6,50€
Catalan Crème Brûlée Crème Catalane	6,00€
Caramelized Pineapple with Custard Ananas Caramélisé avec Crème	7,50€
Assorted Pastries 🌾 Assortiment de Pâtisseries	8,50€
Chocolate Lava Cake Fondant au Chocolat	6,50€
Tarte Tatin 🌾 Tarte Tatin	6,50€
Orange Juice Jus d'Orange Frais	5,00€
Fresh Fruit Fruits Frais de Saison	5,90€

ICE CREAMS

Truffles Truffes	8,50€	Vanilla	8,50€
Crocanti	6,00€	Cinnamon Cannelle	6,00€
Lemon Citron	6,00€	Coffee Café	6,00€
Chocolate Chocolat	6,00€	Yogurt Yaourt	6,00€



gluten



eggs

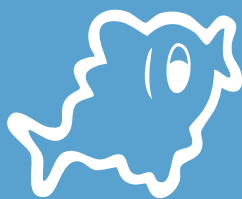


dairy



nuts





LOS CHOQUEROS

— 1977 —