Entreteniments
Entrantes

Carpaccio de **gamba**
Carpaccio de **gamba**
Tàrtar de **tonyina** amb oliva verda
Tártaro de **atún** con aceituna verde
Filets d'**anxoves** amb oli d'oliva extra verge C↓
Filetes de **anchoas** con aceite de oliva extra virgen
Seitons marinats amb vinagreta de verdures C↓
Boquerones marinados con vinagreta de verduras
Coca de recapte amb filets de **sardina** i verdures C↓
Coca de recapte con filetes de **sardina** y verduras

Eriçons de mar farcits i gratinats C↓
Erizos de mar rellenos y gratinados
Anèmones i ceba cruixents C↓
Ortigas de mar y cebolla crujientes
Peixet variat fregit C↓
Pescadito variado frito
Croquetes de **gamba** C↓
Croquetas de **gamba**
Bunyols de **bacallà** C↓
Buñuelos de **bacalao**

Mariscs i crustacis
Mariscos y crustáceos

Ostra gallega viva mitjana
Ostra gallega viva mediana
Cloïssa gallega grossa viva o a la planxa
Almeja gallega grande viva o a la plancha
Cloïssa gallega mitjana a la marinera
Almeja gallega mediana a la marinera
Cargols de mar, punxencs C↓
Caracoles de mar, canaillas
Espardenyes (llongos) C↓
Cohombros de mar
Zamburinyes (vieires petites)
Zamburiñas (vieiras pequeñas)
Navalles gallegues a la planxa
Navajas gallegas a la plancha
Escopinyes del gallet saltades C↓
Berberechos salteados
Xirles amb picada i salsa de vi groc C↓
Chirlas con picada y salsa de vino amarillo
Musclos de roca al vapor C↓
Mejillones de roca al vapor
Musclos a la marinera o al vapor C↓
Mejillones a la marinera o al vapor
Escamarlanet saltat amb all i julivert C↓
Cigalitas salteadas con ajo y perejil
Escamarlà gros a la planxa C↓
Cigala grande a la plancha
Gamba petita saltada amb all i julivert C↓
Gamba pequeña salteada con ajo y perejil
Gamba grossa a la planxa C↓
Gamba grande a la plancha
Gamba extra a la planxa C↓
Gamba extra a la plancha

Avui està menjant al Restaurant La Gamba.
Per a garantir l'òptima qualitat de servei tot es fa al moment.
Relaxi's i gaudeixi de la seva estada.
Hoy está comiendo en el Restaurant La Gamba.
Para garantizar la óptima calidad de servicio todo se hace al momento.
Relájese y disfrute de su estancia.

Horari màxim de sobretaula: dinar 17,30 hores / sopar 01,00 hores
Horario máximo de sobremesa: almuerzo 17,30 horas / cena 01,00 horas

Cefalòpodes
Cefalópodos

Popets saltats amb ceba o amb all i julivert C↓
Pulpitos salteados con cebolla o con ajo y perejil
Calamarsons saltats o fregits C↓
Chipirones salteados o fritos
Pop a la planxa i verdures amb oli de romaní C↓
Pulpo a la plancha y verduras con aceite de romero
Calamar fregit, a la romana o a la planxa C↓
Calamar frito, a la romana o a la plancha

Cuina de mercat
Cocina de mercado

Amanida de **zamburinyes**, alvocat, tomata i crema de formatge de proximitat
Ensalada de **zamburiñas**, aguacate, tomate y crema de queso de proximidad
Amanida de **navalles** i mongeta tendra a l'escabetx de vermut
Ensalada de **navajas** y judías verdes al escabeche de vermut
Amanida d'albergínia amb **tonyina**, **seitó** i **sardina**
Ensalada de berenjena con **atún**, **boquerón** y **sardina**
Gaspatxo amb tàrtar de gamba
Gazpacho con tártaro de gamba

Orada amb **cloïsses** i patata confitada amb alls tendres C↓
Dorada con **almejas** y patata confitada con ajos tiernos
Suprema de **llobarro** al fonoll C↓
Suprema de **lubina** al hinojo
Lluç farcit d'**escamarlà** i espàrrec C↓
Merluza rellena de **cigala** y espárrago
Tonyina teriyaki amb ceba tendra confitada
Atún teriyaki con cebolleta confitada
Bacallà amb chutney i reducció de vinagre balsàmic
Bacalao con chutney y reducción de vinagre balsámico

Pot escollir la seva **guarnició** per a acompanyar qualsevol plat:
D'amanida d'enciams, de verdures, de patata, d'arròs, coca de pa torrada amb tomàquet:

Puede escoger su **guarnición** para acompañar cualquier plato:
De lechugas variadas, de verduras, de patata, de arroz, coca de pan tostada con tomate

Pa de xapata de nova fornada
Pan de chapata de nueva hornada

Les nostres **salses** fredes (per a acompanyar qualsevol plat de peix o marisc):
Maionesa, romesco (ceba, tomata, all, ametlles, pa), **maionesa d'herbes fresques, tàrtara** (cogombre, tàperes), **vinagreta de verdures**

Nuestras **salsas** frías (para acompañar cualquier plato de pescado o marisco):
Mayonesa, romesco (cebolla, tomate, ajo, almendras, pan), **mayonesa de hierbas frescas, tártara** (pepino, alcaparras), **vinagreta de verduras**

Cuina tradicional marinera
Cocina tradicional marinera ■

Sopa de peix de roca C↓
Sopa de pescado de roca
Caldereta de **llamàntol** C↓
Caldereta de **bogavante**
Suquet de rap amb gambes C↓
Suquet de rape con gambas
Sarsuela de peixos i crustacis C↓
Zarzuela de pescado y crustáceos
Graellada de peixos i crustacis C↓
Parrillada de pescados y crustáceos
Sípia amb pèsols i pastanaga amb picada de xocolata C↓
Sepia con guisantes y zanahoria con picada de chocolate

Peix de la llotja de Palamós al forn C↓
Pescado de la lonja de Palamós al horno
Peix de la llotja de Palamós a la planxa, a la sal, a l'all daurat C↓
Pescado de la lonja de Palamós a la plancha, a la sal, al ajo frito

Tenim **carn**. Pregunti al cap de menjador
Tenemos **carne**. Pregunte al jefe de comedor

Peu de porc cruixent farcit d'escamarlans C↓
Pie de cerdo crujiente relleno de cigalas

Arròs caldós de **llagosta** (mínim 2 racions) C↓
Arroz caldoso de **langosta** (mínimo 2 raciones)
Paella marinera de **mariscs** i **crustacis** C↓
Paella marinera de **mariscos** y **crustáceos**
Arròs a la cassola negre amb **sípia** i **sipionets** C↓
Arroz a la cazuela negro con **sepia** y **sepias** pequeñas
Arròs cremós de verdures C↓
Arroz cremoso de verduras
Rossejat de **fideus** amb **escamarlans**
Fideos dorados con **cigalas**

Mariscada (mínim 2 racions). Preu per ració
Assortiment de mariscs freds, assortiment de mariscs calents i assortiment de crustacis calents

Mariscada (mínimo 2 raciones). Precio por ración
Surtido de mariscos fríos, surtido de mariscos calientes y surtido de crustáceos calientes

Combinat infantil / Combinado infantil
Consistirà en: tapa d'aperitiu, peix o carn amb guarnició i postres. Consulti'ns

Consistirá en: una **tapa de aperitivo, pescado o carne con guarnición y postres.**
Consúltenos

Menú mariner / Menú marinero C↓
Dies laborables / Días laborales
Dies festius / Días festivos
Consistirà en: una tapa d'aperitiu, uns entreteniments, un plat mariner i postres.
Aigua mineral, vi i infusions de te o café
Seleccionats pel nostre cap de cuina i el seu equip.
Només per a taules completes.

Consistirá en: una tapa de aperitivo, unos entrantes, un plato marinero y postres.
Agua mineral, vino e infusiones de té o café
Seleccionados por nuestro jefe de cocina y su equipo.
Sólo para mesas completas.

■ Requereix un temps llarg de cocció / Requiere un tiempo largo de cocción
Preus amb l'I.V.A. inclòs / Precios con el I.V.A. incluido
C↓ Cuina catalana / Cocina catalana

Josep García. Cap de Cuina

Les nostres postres
Nuestros postres

Especialitats
Especialidades

Volcanet de **xocolata** i sorbet de fruites vermelles
Pequeño volcán de **chocolate** y sorbete de frutos rojos
Bescuit gelat amb xocolata calenta
Biscuit glacé con chocolate caliente
Bunyolets farcits variats C↓
Buñuelitos rellenos variados
Cruixent de **poma** al romaní amb crema de vainilla
Crujiente de **manzana** al romero con crema de vainilla

Clàssics
Clásicos

Creps flamejades al licor de taronja, brandy, suc de taronja, gelat de vainilla i ametlla (mínim 2 racions)
Creps flameadas al licor de naranja, brandy, zumo de naranja, helado de vainilla y almendra (min. 2 rac.) ■
Taps flamejats al rom, café, crema de llet, llimona i canyella (mínim 2 racions)
"Taps" bizcocho flameado con ron, café, crema de leche, limón y canela (mínimo 2 raciones) ■
Simfonia de **fruites** amb gelea de menta i salsa de **iogurt**
Sinfonía de **frutas** con jalea de menta y salsa de **yogurt**
Milfulls de xocolata amb gelat de canyella
Milhojas de chocolate con helado de canela
Pastís de **xocolata** i **café** casolà
Pastel de **chocolate** y **café** casero
Pastís de **formatge** i **llima**
Pastel de **queso** y **lima**
Crema catalana amb gelat de carquinyolis C↓
Crema catalana con helado de carquiñoles
Recuit de llet de cabra amb mel i figues confitades C↓
Requesón de leche de cabra con miel y higos confitados

Gelats artesanals C↓
Helados artesanales

de **carquinyolis** / de **carquiñoles**
de **vainilla** / de **vainilla**
de **canyella** / de **canela**
de **xocolata** / de **chocolate**
de **café** / de **café**

Sorbets artesanals C↓
Sorbetes artesanales

"el digestiu més refrescant"/ "el digestivo más refrescante"
de **cítrics** / de **cítricos**
de **fruita tropical** / de **fruta tropical**
de **fruites vermelles** / de **frutos rojos**

Assortiment de gelats o sorbets
Surtido de helados o sorbetes