



“TAPAS” PARA COMPARTIR

Tapa de jamón ibérico con grissinis	16,50 €
Matrimonio de anchoas y boquerones con pulpa de tomate	14,50 €
Boquerones fritos	13,50 €
Mejillones al vapor o a la marinera	13,00 €
Almejas a la plancha	15,50 €
Calamares a la andaluza	15,50 €
Brandada de bacalao	14,50 €
Gambas al ajillo	16,00 €
Tiras de pollo con mayonesa de curry	13,50 €
Croquetas caseras	15,00 €
Patatas bravas	12,00 €
Patatas fritas	12,00 €
Pica-pica Mallorquín	14,50 €
Ensaladilla Rusa	12,50 €
Anchoas (2 piezas)	9,50 €
Boquerones en vinagre (3 piezas)	9,50 €

El pica-pica mallorquín está compuesto por calamares guisados con cebolla y tomate al estilo de las islas

SNACKS

<i>Aceitunas rellenas</i>	<i>5,50 €</i>	<i>Cacahuetes</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aceitunas de la “abuela”</i>	<i>5,50 €</i>	<i>Queso</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Patatas Chips</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Berberechos</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Almendras saladas</i>	<i>4,00 €</i>	<i>Fuet</i>	<i>7,50 €</i>



ENSALADAS Y ENTRANTES

ENSALADAS

Ensalada Variada con su huevo duro y atún

Ensalada de Salmón marinado con langostinos

17,00 €

Ensalada de Queso de cabra, Frutos secos y Vinagreta de frutos rojos

15,00 €

Ensalada de Tomate pelado con bonito y cebolleta tierna

15,00 €

Ensalada Caprese del Empordà con búfala al pesto

15,00 €

Ensalada Campestre de patata

14,50 €

La sopa de pescado de Palamós, a menudo vinculada a la tradición de la caldereta de pescado o reínterpretada localmente como "Escudella de Palamós", tiene sus raíces en la humilde cocina marinera de la Costa Brava

ENTRANTES

Sopa de Pescado de Palamós

13,50 €

Plato de jamón ibérico con grissinis

21,50 €

Lingote de Tataki de atún rojo roja

17,50 €

Gazpacho (temporada)

12,00 €

Vichyssoise (temporada)

12,00 €

Alcachofas con sobrasada y miel

14,50 €

Crema de verduras

12,00 €

Melón con jamón

15,00 €

Espárragos verdes a la plancha con jamón

15,00 €

Salmón ahumado con tostaditas

17,50 €

Tostada con escalivada y anchoas

16,50 €

Tartar de salmón con frutas tropicales

17,50 €

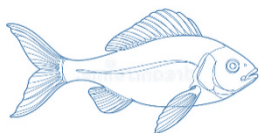
Timbal de Huevos estrellados con jamón

16,50 €

PLATOS PRINCIPALES

ESPECIALIDADES DEL MAR

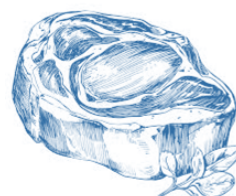
Parrillada de mar	26,50 €
Pescado del día (lubina o dorada)	23,00 €
Bacalao con chanfaina	22,00 €
Sardinas con pequeña ensalada	18,00 €
Boquerones con pequeña ensalada	16,50 €



La parrillada de mar incluye dos tipos de pescado según temporada, habitualmente rodaballo y merluza, además de mejillones al vapor, cigalas y calamarcitos

DE LA MONTAÑA

Solomillo de ternera con guarnición*	24,00 €
Entrecot de ternera con guarnición*	22,50 €
<i>Salsa Café de París / Salsa queso azul</i>	1,50 €
Judías blancas con butifarra "esparracada"	16,00 €
Lomo plancha con guarnición*	16,50 €
Libritos con guarnición*	16,50 €
Pollo plancha con guarnición*	16,00 €
Pollo asado con guarnición*	17,50 €
Cordero plancha con guarnición*	19,50 €
* Guarnición patatas fritas, ensalada, arroz o verdura	
* Guarnición extra	4,00 €



tastets del mediterrani

LA COMBINACIÓ GUISADA PERFECTA

Albóndigas con sepia	21,50 €
Fricandó de ternera con setas	21,50 €
Callos a la madrileña	14,50 €
Carrillera de ternera deshuesada al vino	17,50 €



PASTAS

Espaguetis boloñesa	14,50 €
Espaguetis con gambitas y ajo y perejil	16,50 €
Canelones tradicionales de carne	16,00 €



OPCIÓN VEGANA

Hamburguesa vegana con ensalada	16,50 €
---------------------------------	---------

ESPECIALIDADES CULINARIAS TRADICIONALES DEL CHEF

A servir únicament en el restaurant interior del hotel y con una espera mínima de 30 min en arroces y fideuá y 90 min en el resto (se recomienda encargo previo)

Arroz al estilo ampurdanés mar y montaña	21,00 €
Arroz al estilo ampurdanés marinero	22,50 €
Arroz negro	32,50 €
Fideuá rossejada	21,00 €
<i>Fideos finos tostados con caldo de pescado y marisco</i>	
Zarzuela de pescado y marisco	33,00 €
<i>Guiso tradicional con variedad de pescados y mariscos</i>	
Suquet de pescado	29,50 €
<i>Guiso tradicional de pescado con patata y ofrito</i>	
Guiso de pollo, gamba y calamar	27,50 €



ESPECIALIDADES DULCES

Crema catalana de San Josep	8,00 €
Flan casero	8,00 €
Mousse de Chocolate casero	8,00 €
Pannacotta	8,00 €

POSTRES

Coulant de chocolate con helado	8,00 €
Lionesas de nata	8,00 €
Trufas	8,00 €
Pastel de Santiago	8,00 €
Pastel de Queso	8,00 €
Pastel Chocolate Brownie	8,00 €
Pastel de Manzana	8,00 €
Fruta de temporada	6,50 €

HELADOS

Trío de bolas de helado (vainilla, chocolate, turrón, fresa y / o sorbete de limón)	10,50 €		
Cristal Gourmet Chocolate 72%	7,50 €	Vasetto Helado Chocolate Colonial	6,50 €
Cristal Gourmet Limón Exprimido	7,50 €	Vasetto Helado Straciatella	6,50 €
Cristal Gourmet Vainilla Mexicana	7,50 €	Capriccio de Vainilla Crocanti	6,50 €
Cristal Gourmet Turrón i Almendra	7,50 €	Capriccio de Framb., Limón y Menta	6,50 €
Cristal Gourmet Tiramisú	7,50 €	Capriccio de Gerds Llimona i Menta	6,50 €



Cristal Gourmet



Vasetto



Capriccio



DESAYUNOS Y REBANADAS CON TOMATE

PAN CON TOMATE (FRÍOS)

Jamón dulce	7,50 €
Butifarra blanca o negra	7,50 €
Queso	7,50 €
Chorizo o Salchichón	7,50 €
Jamón País o Fuet	9,00 €
Jamón Ibérico	13,50 €
Anchoas	13,50 €
Atún	10,00 €

PAN CON TOMATE Y CALIENTES

Tortilla con gambas	15,50 €
Tortilla francesa	10,50 €
Tortilla de jamón o de queso	12,50 €
Tortilla de patatas	12,50 €
Salchichas	13,50 €
Lomo	13,50 €
Bikini/Mixto	9,00 €

EL BUEN DESAYUNO

Tostada con aguacate y salmón	15,50 €
Añade aguacate a tu bocadillo	+4,50 €



DE LA PANADERÍA

Croissant mini (2 uds)	4,50 €
Ensaimadas mini (2 uds)	4,50 €
Taps de l'Empordà (2 uds)	4,50 €
Tostadas (4 uds)	3,50 €
Tostadas pan de molde (3 uds)	3,50 €
Mantequilla & mermelada	2,50 €



CARTA DE VINOS

VINOS BLANCS

D.O. EMPORDÀ

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
Vailet (Espelt)	20,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €

D.O. RUEDA

Palomo Cojo (Unesdi-Verdejo)	21,00 €
Legaris Verdejo (Verdejo-Sauvignon)	22,00 €
Protos Verdejo (Verdejo)	22,00 €

VINOS ROSADOS

D.O EMPORDA

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €



VINOS TINTOS

D.O EMPORDA

Bufar i fer Ampolles	18,00 €
ViDiVi (Espelt) (50cl)	16,50 €
ViDiVi (Espelt)	21,00 €
Mon Perdut (Oliveda)	18,00 €

D.O. RIOJA

Ramon Bilbao (Criança)	22,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Legaris Roble (Tempranillo)	22,00 €

CAVAS

Prima Vides Codorniu	21,50 €
Parxet Cuvee (Brut) ecològic	23,00 €



CARTA DE BEBIDAS

REFRESCOS & CERVEZAS

Coca-cola Normal - Zero	3,70 €
Fanta naranja – limón	3,70 €
Aquarius	3,90 €
Fuze Tea	3,90 €
Tónica	3,70 €
Horchata	3,70 €
Zumo naranja-piña-meloc.-manz.	3,00 €
Zumo de tomate	3,50 €
Zumo naranja natural	7,00 €
Menta / Granadina / Lima	4,50 €
Agua mineral 1,5 litro (plástico)	3,50 €
Agua mineral 1/2 litro	3,00 €
Agua mineral 1/3 litro (plástico)	2,75 €
Agua con gas 1/2 litro	3,00 €
Cerveza Estrella Damm 1 /3	4,00 €
Cerveza Voll Damm 1/3	4,25 €
Caña “Estrella” - Clara de tirador	4,00 €
Caña Clara grande	5,00 €
Caña Clara pequeña	3,50 €
CAFÉS & INFUSIONES	
Café	2,20 €
Café descafeinado	2,40 €
Cortado	2,50 €
Café americano	2,20 €

Café con leche	3,10 €
Café cappuccino	4,00 €
Café doble	3,20 €
Café Irlandés	8,00 €
Carajillo	4,00 €
Café bombón	3,10 €
Cacaolat	4,20 €
Te & Infusiones	3,10 €
Vaso de leche	3,00 €
Vaso de leche con cacao	4,00 €
Chocolate	4,50 €
<i>*Hielo</i>	0,15 €
<i>*Cubitera de hielo</i>	1,00 €

APERITIVOS

Bitter Kas	3,70 €
Vermut Martini	6,50 €
Pastis - Ricard - Pernod	6,50 €
Campari - Aperol (solo)	6,50 €
Fernet Branca - Dubonet	6,50 €
Copa de Cava	5,00 €
Vaso de Vino	5,50 €
Tinto de verano	6,00 €
Tío Pepe - Oporto - Moscatell	4,50 €



LICORES

Ron - Gin – Vodka	7,50 €
Baileys	7,50 €
Anis - Calisay - Pacharan	7,50 €
Tia Maria - Cointreau - Licor 43	7,50 €
Grand Marnier - Chartreuse	7,50 €
Aromas de Montserrat	7,50 €
Licor de Menta	6,50 €
Ratafia	7,50 €
"Chupitos"	7,50 €
Aguardiente - Orujo	7,50 €

COMBINADOS

Gin Hendrick's - Bombay Shapire	15,00 €
Gin Beefeater - Seagram's	13,50 €
Gin Bombay	13,50 €
Combinado Ron Añejo	13,50 €
Combinado Whisky	13,50 €
Gin tónico - Ron - Cuba libre	13,00 €
Vodka tonic	13,00 €
Mojito	13,50 €
Aperol con Cava	13,50 €
Margarita	13,50 €
Caipirinha	13,50 €
Piña Colada	13,50 €
Daikiri	13,50 €
Sangría (por persona)	10,50 €

COÑACS & WHISKYES

Fundador - Veterano	6,50 €
Torres 5 - Magno - Mascaró	7,00 €
Torres 10 - Carlos III	7,50 €
Carlos I	8,50 €
Coñac Francés	10,50 €
JB - Ballentine's - J Walker	7,50 €
Chivas Regal 12 años	12,50 €
Malta Glenfiddich	12,50 €