



## Ensalades i verdures

1. Ensalada mixta
2. Ensalada amb tonyina
3. Ensalada amb tomàtiga
4. Ensalada de canonges amb formatge de cabra
5. Trempó
6. Ensalada teba amb gambes i xampinyons
7. Pebres de Padrón
8. Tumbet
9. Graellada de verdures

## Entrants

10. Pa amb oli amb cuixot salat
11. Bunyols de bacallà
12. Croquetes de peix i gambes
13. Musclos amb salsa marinera o vapor
14. Calamars a la romana de la casa
15. Gambes amb alls
16. Boquerons fregits
17. Boquerons en vinagre
18. Frit mallorquí
19. Truita espanyola
20. Ous fregits amb tumbet
21. Ous amb sobrassada
22. Sobrassada amb mel
23. Sopes mallorquines

## Fideuas (mínim dues persones)

24. Fideuà mixta *p. p.*
25. Fideuà de marisc *p. p.*
26. Fideuà cega de marisc *p. p.*
27. Fideuà negra especial de la casa *p. p.*

Pa, olives y allioli

Menú del dia  
IVA inclòs

## Paelles i arrossos (min. 2 pers)

28. Paella mixta *p. p.*
29. Paella cega mixta (per encàrrec) *p. p.*
30. Paella de marisc *p. p.*
31. Paella cega marisc *p. p.*
32. Paella de verdures (per encàrrec) *p. p.*
33. Paella de bacallà *p. p.*
34. Arròs amb llamàntol (per encàrrec) *p. p.*
35. Arròs negre amb sípia *p. p.*

## Peix i marisc

36. Lluç a la romana
37. Rajada fregida amb pebres
38. Gall fregit amb ceba
39. Gambes a la planxa
40. Llenguado a la planxa
41. Sípies a la planxa
42. Orada a la planxa o a "la espalda"
43. Llobarro a la planxa o a "la espalda"
44. Pinxos de rap amb llangostins
45. Bacallà gratinat amb allioli
46. Graellada de marisc (min. 2 pers.) *p. p.*

## Carns

47. Porcella fregida amb tumbet
48. Llom amb tumbet
49. Llomillo de porc amb salsa de xampinyons
50. Costella alta de porc al caliu
51. Costelles de mèn fregides amb alls
52. Pitera de pollastre al caliu
53. Bistec o escalop de vedella
54. Entrecot de vedella al caliu o amb salsa de pebre bo
55. Filet de vedella al caliu
56. Conill al caliu
57. Pinxos de carn amb verdures

Nota: Aquest restaurant prepara els plats al moment. Vos demanaríem disculpàssiu aquesta molèstia si heu d'esperar.