



## PER A PICAR

PARA PICAR | NIBLING | GRIGNOTAGE

- 
- |   |            |
|---|------------|
| <p>Calamars a l'andalusa amb llima i curri<br/> <i>Calamares a la andaluza con lima y curry</i><br/>           Andalusian style squids with lime and curry<br/> <i>Calmars à l'andalouse au limette et au curry</i></p>   | <b>14€</b> |
| <p>Musclos al vapor o a la marinera<br/> <i>Mejillones al vapor o a la marinera</i><br/>           Steamed or marinara mussels<br/> <i>Moules a la vapeur or à la marinara</i></p>  | <b>12€</b> |
| <p>Zamburinyes al toc de cítrics (6 u.)<br/> <i>Zamburiñas al toque de cítricos (6 u.)</i><br/>           Scallops with citric sauce<br/> <i>Pétoncles avec sauce citrique</i></p>  | <b>17€</b> |
| <p>Assortiment de croquetes (8 u.)<br/>           Pernil ibèric, boletus, gamba de Palamós, perol i porros<br/> <i>Surtido de croquetas (8 u.)</i><br/> <i>Jamón ibérico, boletus, gamba Palamós, perol y puerros</i><br/>           Assortment croquettes (8 u.)<br/>           Iberian ham, mushrooms, Palamós prawns, pear and leeks<br/> <i>Assortiment de croquettes (8 u.)</i><br/> <i>Jambon ibérique, champignons, crevettes de Palamós et poireaux</i></p> | <b>16€</b> |
| <p>Pernil ibèric de glà i coca de vidre sucats amb tomàquet<br/> <i>Jamón ibérico de bellota con pan de vidrio untado con tomate</i><br/>           Iberian ham with Crunchy dough bread with tomato and olive oil<br/> <i>Jambon ibérique avec ourte de pain à la tomate et l'huile d'olive</i></p>  | <b>26€</b> |
| <p>Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala<br/> <i>Pan de coca con tomate y anchoas de la Escala</i><br/>           Crunchy dough bread with tomato and Escala anchovies<br/> <i>Pain à la tomate avec anchois de l'Escala</i></p>  | <b>23€</b> |
| <p> Pa de coca cruixent amb tomàquet i oli d'oliva verge<br/> <i>Pan de coca crujiente con tomate y aceite de oliva virgen</i><br/>           Crunchy dough bread with tomato and olive oil<br/> <i>Tourte de pain à la tomate et l'huile d'olive</i></p>  | <b>4€</b>  |
| <p> Servei de pa · <i>Servicio de pan</i> · bread · <i>pain</i></p>  | <b>1€</b>  |
| <p> Apte per a vegans   <i>Apto para veganos</i>   Vegan dish   <i>Plat végétalien</i></p>   |            |
-



## ENTRANTS

ENTRANTES | STARTERS | HORS D'OEUVRES

- 
- |   |                   |
|---|-------------------|
| <p>Amanida de moniato, rúcula, canonges, llagostins i formatge feta<br/> <i>Ensalada de boniato, rúcula, canónigos, langostinos y queso feta</i><br/>           Varied salad with sweet potato, prawns and feta cheese<br/> <i>Salade variée avec patate douce, crevettes et fromage feta</i></p>   | <p><b>15€</b></p> |
| <p>Amanida de llamàntol, ous de guatlla i trufa<br/> <i>Ensalada de bogavante, huevos de codorniz y trufa</i><br/>           Lobster salad, quail eggs and truffle<br/> <i>Salade de homard, œufs de caille et truffe</i></p>   | <p><b>17€</b></p> |
| <p>Dauets de salmó i tonyina marinats amb caviar,<br/>           confitura de tomàquet i guacamole<br/> <i>Dados de salmón y atún marinados con caviar,<br/>           confitura de tomate y guacamole</i><br/>           Diced salmon and tuna marinated with caviar,<br/>           tomato jam and guacamole<br/> <i>Dés de saumon et thon marinés au caviar,<br/>           confiture de tomate et guacamole</i></p> | <p><b>17€</b></p> |
| <p>Sashimi de salmó<br/> <i>Sashimi de salmón</i><br/>           Salmon sashimi<br/> <i>Sashimi de saumon</i></p>   | <p><b>19€</b></p> |
| <p>Tataki de tonyina vermella<br/> <i>Tataki de atún rojo</i><br/>           Red tuna tataki<br/> <i>Tataki de thon rouge</i></p>   | <p><b>23€</b></p> |

 Servei de pa · Servicio de pan · bread · pain

**1€**



## ELS NOSTRES ARROSSOS

### NUESTROS ARROCES | RICE | RIZ

— ☎ 20' | Min. 2 p. —

<p><b>Fideuà de peix al nostre estil</b>  <i>Fideuá de pescado a nuestro estilo</i>            Noodle fish paella  <i>Paella du vermicelles au poisson</i></p>	<b>23€</b>
<p><b>La paella de peix i marisc de l'Hostalillo</b>  <i>Paella de pescado y marisco del Hostalillo</i>            Hostalillo fish and seafood paella  <i>Paella Hostalillo au poisson et aux fruits de mer</i></p>	<b>24€</b>
<p><b>Arròs sec de pop</b>  <i>Arroz seco de pulpo</i>            Dried octopus rice  <i>Riz séché au poulpe</i></p>	<b>28€</b>
<p><b>Arròs caldós de llamàntol</b>  <i>Arroz caldoso de bogavante</i>            Soupy lobster rice  <i>Riz moelleux au homard</i></p>	<b>32€</b>
<p><b>Arròs sec amb zamburinyes i gamba de Palamós</b>  <i>Arroz seco con zamburiñas y gamba de Palamós</i>            Dried rice with scallops and Palamós prawns  <i>Riz sec aux coquilles saint-jacques et crevettes de Palamós</i></p>	<b>33€</b>

 Servei de pa · *Servicio de pan* · bread · pain **1€**

 Arròs de Pals | *Arroz de Pals* | Rice from Pals | *Riz de Pals*



## PEIXOS

PESCADOS | FISH | POISSONS

Ració de gambes de Palamós <i>Ración de gambas de Palamós</i> Palamós prawns <i>Crevette de Palamós</i>	(S/M)
Pop a la brasa amb parmentier de patata violeta <i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata violeta</i> Grilled octopus with purple potato parmentier <i>Poulpe grillé avec parmentier de pomme de terre violette</i>	27€
Rap de ració a la brasa  <i>Rape de ración a la brasa</i> Grilled monkfish <i>Lotte grillée</i>	25€
Turbot de la nostra costa al tall a la brasa  <i>Turbot de nuestra costa al corte a la brasa</i> Grilled turbot from our coast <i>Turbot de nos cotes grillé</i>	27€
Llenguado de platja a la planxa  <i>Lenguado de playa a la plancha</i> Grilled beach sole <i>Sole de plage grillée</i>	27€
Llamàntol amb ou ferrat i patates fregides <i>Bogavante con huevo frito y patatas fritas</i> Lobster with fried egg and chips <i>Homard avec l'oeuf frit with pommes de terre frites</i>	30€



**Guarnició · Guarnición · Garnish · Garniture**

Patates fregides · arròs salvatge amb gírgoles · verdures de temporada

*Patatas fritas · arroz salvaje con setas · verduras de temporada*

Chips · wild rice with mushrooms · seasonal vegetables

*Frites · riz sauvage aux champignons · légumes de saison*



Servei de pa · *Servicio de pan* · bread · *pain*

1€



## CARNS

CARNES | MEATS | VIANDES

Steak tartar amb patates fregides **26€**  
*Steak tartar con patatas fritas*  
 Steak tartare with chips  
*Steak tartare avec frites*

Filet de vedella de Girona amb foie fet a la brasa  **26€**  
*Filete de ternera de Girona a la brasa con foie*  
 Grilled veal filet of Girona and foie  
*Filet de veau du Girona grillé aux foie*

Magret d'ànec amb reducció de ratafia,  
 virutes de foie i fruits vermells **27€**  
*Magret de pato con reducción de ratafia,*  
*virutas de foie y frutos rojos*  
 Duck magret with ratafia reduction,  
 foie shavings and red fruits  
*Magret de canard avec réduction de ratafia,*  
*copeaux de foie et fruits rouges*

Llom alt de vedella Black Angus a la brasa  **28€**  
*Lomo alto de ternera Black Angus a la brasa*  
 Grilled beef tenderloin Black Angus  
*Filet de boeuf Black Angus grillé*



**Guarnició · Guarnición · Garnish · Garniture**

Patates fregides · arròs salvatge amb gírgoles · verdures de temporada

*Patatas fritas · arroz salvaje con setas · verduras de temporada*

Chips · wild rice with mushrooms · seasonal vegetables

*Frites · riz sauvage aux champignons · légumes de saison*

 **Servei de pa · Servicio de pan · bread · pain**

**1€**



## POSTRES DESSERT

---

-  **Ceviche de fruita fresca tallada amb sorbet de fruits vermells** **7€**  
*Ceviche de fruta cortada con sorbete de frutos rojos*  
 Sliced summer fruits with wild berries sorbet  
*Tranches de fruits avec sorbet aux fruites rouges*
- Lemon curd (crema de llimona estil anglès)** **8€**  
*Lemon curd (crema de limón estilo inglés)*  
 Lemon curd  
*Lemon curd (crème de citron à l'anglaise)*
- El nostre pastís Tatin de poma amb sífó de mascarpone i gelat de vainilla bourbon** **10€**  
*Nuestra tarta Tatin de manzana con sífón de mascarpone y helado de vainilla bourbon*  
 Homemade apple tarte Tatin with mascarpone and bourbon vanilla ice-cream  
*Notre tarte Tatin aux pommes avec mascarpone et sa glace de vanille bourbon*
-  **La temptació de coulant de xocolata negra amb gelat de festucs** **9€**  
*La tentación de coulant de chocolate negro on helado de pistachos*  
 Black chocolate coulant temptation with pistachios ice-cream  
*La tentation du coulant chocolat noir avec glace au pistaches*
- Gelats artesans de dues boles (l'Enxaneta)** **9€**  
*Helados artesanos de dos bolas (l'Enxaneta)*  
 Two scoop artisan ice cream (l'Enxaneta)  
*Deux boules de glace artisanale (l'Enxaneta)*

 Apte per a vegans | *Apto para veganos* | Vegan dish | *Plat végétalien*

 Apte per a celíacs | *Apto para celíacos* | Suitable for celiacs | *Convient aux coeliaques*