

entrants

amanida de favetes amb pernil d'aglà	8€
<i>ensalada de habitas con jamón de bellota</i>	
cocktail de gambes	8€
<i>cocktail de gambas</i>	
cargols de mar amb vinagreta.....	9€
<i>caracoles de mar con vinagreta</i>	
coca del mossen amb escalivada i anxoves	9,50€
<i>“coca del mossen” con escalivada y anchoas del cantábrico</i>	
peixets fregits de platja.....	7,50€
<i>pescaditos fritos de playa</i>	
arròs caldós de carxofes i bacallà	9,50€
<i>arroz caldoso de alcachofas y bacalao</i>	
ous estrellats amb patates, pernil i oli de tòfona ...	7€
<i>huevos estrellados con patatas, jamón y aceite de trufa</i>	
sopa de galeres	8€
<i>sopa de galeras</i>	
pop a la gallega	17€
<i>pulpo a la gallega</i>	

del mar

gambes a la planxa	24,50€
<i>gambas a la plancha</i>	
llagostins gratinats amb all i oli	19,50€
<i>langostinos gratinados con “all i oli”</i>	
lluç de palangre a la llosa	12€
<i>merluza de palangre a la llosa</i>	
peix de costa al gust	22€
<i>pescado de costa al gusto</i>	
llenguado a la planxa o meunière	19,50€
<i>lenguado a la plancha o a la meunière</i>	

de la terra

entrecot de vedella al gust	15,50€
<i>entrecot de ternera al gusto</i>	
espatlla de cabrit al forn	23€
<i>paletilla de cabrito al horno o brasa</i>	
filet de vedella al gust	18€
<i>filete de ternera al gusto</i>	
secret ibèric al Cafè de París.....	9€
<i>secreto ibérico al Café de París</i>	
costelletes i mitjanes de cabrit a la milanesa	12,50€
<i>costillas y medianas de cabrito a la milanesa</i>	
cuixa de confit d'ànec amb ceba i poma	8€
<i>pierna de confit de pato con cebolla y manzana</i>	

mini carta per a nens

canelons	6,50€
<i>canelones</i>	
bistec amb patates fregides	7,50€
<i>bistec con patatas fritas</i>	
croquetes de pernil	6€
<i>croquetas de jamón</i>	
calamars a la romana	10€
<i>calamares a la romana</i>	
macarrons amb tomàquet	6€
<i>macarrones con tomate</i>	

*tots els preus inclouen l'IVA

els de sempre

PER A 2 PERSONES
PARA 2 PERSONAS



assortit del ½ quilo72€
surtido del ½ kg



assortit fred de marisc.....72€
surtido frío de marisco

PER A 1 PERSONA
PARA 1 PERSONA

sarsuela de peix i marisc38€
zarzuela de pescado y marisco

graellada de peix i marisc38€
parrillada de pescado y marisco

graellada de marisc38€
parrillada de marisco

arròs d'espardenyes i ceps (min 2 persones).....34,50€ p.p.
arroz de cohombros y ceps

arròs caldós de llamàntol (min 2 persones)32,50€ p.p.
arroz caldoso de bogavante

paella marinera (min 2 persones)16,50€ p.p.
paella marinera

arròs negre (min 2 persones)16,50€ p.p.
arroz negro

fideuà amb entrebancs (min 2 persones)16,50€ p.p.
fideuà marinera

caldereta de llagosta menorquina (min 2 persones) ..50€ p.p.
caldereta de langosta menorquina



mira aquí les fotos dels nostres plats

*tots els preus inclouen l'IVA

Demaneu també pel peix del dia, percebes, navalles, espardenyes ... (segons mercat).

menú de temporada d'hivern

(mínim 2 persones)
(mínimo 2 personas)

pica-pica

cistella de calçots amb tempura i romesc
cesta de calçots con tempura y romesco

raviolis de mango i formatge de cabra
raviolis de mango y queso de cabra

arròs melós de sípietes i llagostins amb "chimichurri"
arroz meloso de sípietas y langostinos con chimichurri

saltat de carxofes i cloïsses
salteado de alcachofas y almejas

2n plat (a escollir)

llom de bacallà amb llit de patata, ceba i tomàquet dolç
lomo de bacalao con patata, cebolla y mermelada de tomate

entrecot o filet de vedella al gust (pebre, llosa o roquefort)
entrecot o filete de ternera al gusto (pimienta, llosa o roquefort)

arròs del senyor parellada (tot pelat)
arroz del señor parellada (sin faena)

sípia i calamars a la planxa amb musclos i cloïses
sípia y calamares a la plancha con mejillones y almejas

Pa,vi o cava i postre

20€

(preu amb IVA 22,00€)

menú laborables migdia

(de dimarts a divendres excepte festius)

primers

carpaccio de gambes a l'allet
carpaccio de gambas al ajillo

arròs melós de sípietas i llagostins amb "chimichurri"
arroz meloso de sípietas y langostinos con chimichurri

patates d'Olot (arrebossades i farcides de carn)
patatas de Olot (rebozadas y rellenas de carne)

risotto de bolets amb butifarra blanca i negra
risotto de setas con butifarra blanca y negra

anxoves del cantàbric amb pebrots del piquillo escalivats
anchoas del cantábrico con pimientos del piquillo

segons

milfulls de vedella i formatge de cabra amb fruits del bosc
milhojas de ternera con queso de cabra y frutos rojos

orada a la llosa amb oli d'ametlles
dorada a la llosa con aceite de almendras

entrecot o filet de vedella al gust (brasa, pebre o roquefort) - sup.5€
entrecot o filete de ternera al gusto (brasa, pimienta o roquefort) - sup.5€

bacallà amb llit de patata, ceba i tomaquet dolç
bacalao con lecho de patata, cebolla y tomate dulce

tàrtar de vedella amb tòfona i encenalls de foie
tartar de ternera con aceite de trufa y virutas de foie

arròs del senyor parellada (tot pelat) - sup.3€
arroz del "senyor parellada" (sin faena) - sup.3€

Pa,vi i postre

15€

(preu amb IVA 16,50€)

menú “la llagosta d’Arenys”

(mínim 2 persones)
(mínimo 2 personas)

encenalls de pernil ibèric de Guijuelo per esperar

virutas de jamón ibérico de Guijuelo para esperar

.....

(per persona)

1 llagosta de 500g
1 langosta de 500 gr

1 escamarlà
1 cigala

1/2 cua de rap
1/2 cola de rape

1 llagostí
1 langostino

.....

musclos i cloïsses
mejillones y almejas

.....

paella d’arròs a banda
paella de arroz a banda

.....

albariño cosechero o cava de la casa
albariño cosechero o cava de la casa

postre i cafè

38€

(preu amb IVA inclòs)

menú degustació

(mínim 2 persones)
(mínimo 2 personas)

de primer

plat fred de marisc
plato frío de marisco

(pica-pica)

plat de pernil ibèric (Guijuelo)
plato de jamón ibérico (Guijuelo)

saltat de favetes amb xipirons
salteado de habitas con chipirones

escamarlans a la planxa amb musclos i cloïsses
cigalas a la plancha con mejillones y almejas

pop a la gallega
pulpo a la gallega

cassoleta de gambes a l’allet
cazuelita de gambas al ajillo

de segon

filet de vedella al gust
filete de ternera al gusto

o

peix de costa al gust
pescado de costa al gusto

.....

vi blanc (Coto de Hayas chardonnay)

o

cava (Comtes de Subirats brut nature)

postre i cafè

52€

(preu amb IVA 56,16€)

per acabar

fresons amb suc de taronja
fresas con zumo de naranja

tarta santiago (d'ametlles)
tarta de santiago (torta de almendra)

crep de nata i xocolata a l'inrevés
crep de nata y chocolate al revés

sorbet de llima amb o sense cava
sorbete de lima con o sin cava

valencià (suc de taronja natural amb gelat de vainilla)
valenciano (zumo de naranja natural con helado de vainilla)

profiterols de nata amb xocolata calenta
lionesas de nata con chocolate caliente

tatin de poma
tatin de manzana

formatge manxeg amb cabell d'àngel
queso manchego con cabello de angel

sacher de xocolata amb melmelada de gerds
sacher de chocolate con mermelada e frambuesa

pastis de formatge amb gerds i anous
tarta de queso con frambuesas y nueces

gelat de torró amb ratafia
helado de turrón con ratafia

spaguettis de mango amb gelat de iogurt i fruits vermells
spaguettis de mango con helado de yoghourt y frutos rojos

.....

demaneu també pel nostre carro de postres del dia
pregunta también por nuestro carro de postres del día

4€

(preu amb IVA inclòs)

*per maridar
amb les nostres postres*

Oloroso 1847 - Palomino fino (semi dolç, llarga criança) 2,25€

Emilin - Moscatell de llarga criança (vint anys de bota) 2,90€

San Emilio - Pedro Ximénez (vi de panses de llarga criança) 2,90€

Vi de gel - gewürztraminer (jove dolç) 3,00€

Château Violet Lamothe 97 - Semillon (Suternes, blanc dolç) 4,50€

Coto de Hayas (moscatell modern jove) 2,00€

Coto de Hayas (mistela negra) 2,00€

Copa de cava de la casa (Mont Marçal brut) 2,50€

Moscato de ochoa (escumós dolç) 19€

Albet i Noya (dolç de postres) 12,50€

**tots els preus inclouen l'IVA*

menú de temporada d'hivern

(mínim 2 persones)
(mínimo 2 personas)

pica-pica

cistella de calçots amb tempura i romesc
cesta de calçots con tempura y romesco

raviolis de mango i formatge de cabra
raviolis de mango y queso de cabra

arròs melós de sípietes i llagostins amb "chimichurri"
arroz meloso de sípietas y langostinos con chimichurri

saltat de carxofes i cloïsses
salteado de alcachofas y almejas

2n plat (a escollir)

llom de bacallà amb llit de patata, ceba i tomàquet dolç
lomo de bacalao con patata, cebolla y mermelada de tomate

entrecot o filet de vedella al gust (pebre, llosa o roquefort)
entrecot o filete de ternera al gusto (pimienta, llosa o roquefort)

arròs del senyor parellada (tot pelat)
arroz del señor parellada (sin faena)

sípia i calamars a la planxa amb musclos i cloïses
sípia y calamares a la plancha con mejillones y almejas

Pa,vi o cava i postre

30€

(preu amb IVA 33,00€)

gran menú

primers

carpaccio de gambes a l'allet
carpaccio de gambas al ajillo

arròs melós de sípietas i llagostins amb "chimichurri"
arroz meloso de sípietas y langostinos con chimichurri

patates d'Olot (arrebossades i farcides de carn)
patatas de Olot (rebozadas y rellenas de carne)

gambes al forn gratinats amb all-i-oli
gambas al horno gratinadas con all-i-oli

anxoves del cantàbric amb pebrots del piquillo escalivats
anchoas del cantábrico con pimientos del piquillo

salmò marinat amb pols d'anet i pebre verd
salmón marinado con eneldo y pimienta verde

segons

milfulls de vedella i formatge de cabra amb fruits del bosc
milhojas de ternera con queso de cabra y frutos rojos

orada a la llosa amb oli d'ametlles
dorada a la llosa con aceite de almendras

entrecot o filet de vedella al gust (brasa, pebre o roquefort) - sup.5€
entrecot o filete de ternera al gusto (brasa, pimienta o roquefort) - sup.5€

bacallà a l'estil de cadaqués
bacalao al estilo de cadaqués

tàrtar de vedella amb tòfona i encenalls de foie
tartar de ternera con aceite de trufa y virutas de foie

arròs del senyor parellada (tot pelat) - sup.3€
arroz del "senyor parellada" (sin faena) - sup.3€

Pa,vi i postre

23€

(preu amb IVA 25,30€)