



ALÀBRIGA

SEA CLUB

ENTRANTES

ENTRANTS

Ostras al natural o con salsa ponzu (precio por unidad) *	7.5
<i>Ostres al natural o amb salsa ponzu (precio por unidad)</i>	
Ostras con manzana verde y pepino (unidad)	8.5
<i>Ostres amb poma verda i cogombre (unidad)</i>	
Tartar de de atún de almadraba con piñones y gelee de soja	21
<i>Tartar de tonyina d'almadraba amb pinyons i gelee de sotja</i>	
Verduras de temporada al aceite de trufas y albahaca fresca	11
<i>Verdures de temporada al oli de tòfona i alfàbrega fresca</i>	
Ensalada de tomate natural con bonito y cebolla roja encurtida	13
<i>Amanida de tomàquet natural amb bonitol i ceba vermella confitat</i>	
Ensalada de rape con judía verde, tomate, piñones y vinagreta de nueces	17
<i>Amanida de rap amb mongeta verda, tomàquet, pinyons i vinagreta de nous</i>	
Jamón ibérico 100% bellota con pan de coca (80gr) *	28
<i>Pernil ibèric 100% gla amb pa de coca (80gr)</i>	
Escalivada con ó sin anchoas de l'escala i olivas kalamata	16.5
<i>Escalivada amb o sense anxoves de l'escala i olives kalamata</i>	9
Carpaccio de gamba de Palamós con aceite de boletus y caviar de salmón	36
<i>Carpaccio de gamba de Palamós amb oli de ceps i caviar de salmó</i>	
Steak tartar de wagyu con tostaditas	26
<i>Steak tartar de wagyu amb torradetes</i>	
Berenjena asada con burrata, rúcula y pesto de pistachos	16.5
<i>Albergínia rostida amb burrata, rúcula i pesto de festucs</i>	
Calamares de costa a la romana con mayonesa de cítricos *	15
<i>Calamars de costa a la romana amb maionesa de cítrics</i>	
Croquetas de gambas de Palamós (4 ud) *	12
<i>Croquetes de gambes de Palamós (4 ut)</i>	
Boquerones en vinagre de frambuesas con pan tostado	16
<i>Seitons en vinagre de gerd amb pa torrat</i>	
Anchoas del Cantábrico con pan con tomate *	16
<i>Anxoves del Cantàbric amb pa amb tomaquet</i>	

* EN HORARIO DE 13.00 A 22.00

EN HORARI DE 13.00 A 22.00

IVA inc.

Contacte con nuestro personal en caso de alérgias o intolerancias



ENTRANTES

ENTRANTS

Sopa de pescado de roca "bouyabesa" con arroz blanco y tostaditas 12
 Sopa de peix de roca "bouyabesa" amb arròs blanc i torrades

Pulpo de roca con parmentier de patata y alioli 13
 Pop de roca amb parmentier de patata i alioli

Huevo escalfado a baja temperatura sobre crema de patata trufada y panceta ibérica 11
 Ou a baixa temperatura sobre crema de patata trufada i cansalada ibèrica

PASTAS FRESCAS

PASTES FRESQUES

Pappardelle de bogavante del país al perfume de finas hierbas y queso parmesano 31

Pappardelle amb llamàntol del país al perfum de fines herbes i formatge parmesà

Pasta fresca boloñesa (niños) (spaghetti) 13

ARROZ Y FIDEUÁ

ARRÓS I FIDEUÀ

(MIN 2 PAX)

Arroz del señorito 28 p.p
 Arròs del senyoret

Arroz caldoso de bogavante del país 42 p.p
 Arròs caldós de llobregant del país

Arroz negro 28 p.p
 Arròs negre

Arroz seco de gamba de Palamós 32 p.p
 Arròs sec de gamba de Palamós

Arroz de verduras de temporada 24 p.p
 Arròs de verdures de temporada

Fideuá 28 p.p

PESCADO Y MARISCO

PEIX I MARISC

Precio segun mercado / Preus segons mercat

Suquet de rape con cigalas 35
 Suquet de rap amb escamarlans

Centro de bacalao con cocochas y almejas al pil pil 29
 Centre de bacallà amb cocoxes y cloïsses al pil pil

Pescado de lonja (preguntar al camarero) (al peso) S/M
 Peix de llotja (preguntar al cambrer) (al pes)

Marisco de lonja (preguntar al camarero) (al peso) S/M
 Marisc de llotja (preguntar al cambrer) (al pes)

Todos los pescados se pueden hacer al horno o a la brasa
 Tot el peix es pot fer al forn o a la brasa

CARNES A LA PARRILLA CARNES A LA BRASA

Chuletón de Girona madurado durante 40 días (1kg) Txuletó de Girona madurat durant 30 dies (1kg)	88
Lomo alto U.S. Prime de Nebraska (300gr) Llom alt U.S. Prime de Nebraska (300gr)	68
Lomo bajo de vaca clandestina madurado (500gr) (con hueso) Llom baix de vaca clandestina madurat (500gr) (amb os)	56
Costillar de cordero asado en su jugo con su crujiente de finas hierbas, mini verduras y patatas soufflé Costella de xai rostit en el seu suc amb el seu cruixent de fines herbes, mini verdures i patates soufflé.(1kg)	35
Solomillo de wagyu nacional (200gr) a la parrilla de carbón con salsa de setas Filet de wagyu nacional a la parrilla de carbó amb salsa de bolets	51
Abanico ibérico con chimichurri de finas hiervas Abanico ibèric amb chimichurri de fines herbes	21
Pollo de payés de "pata negra" del Penedés con higos y piñones Pollastre de pagès "pata negra" del Penedès amb figues i pinyons	24
Medio pollo de payés a la brasa Mig pollastre de pagès a la brasa	36

Guarniciones / Guarnicions

Parmentier de patata / Parmentier de patata +2€
Patatas fritas / Patates fregides +2€
Mini verduras / Mini verdures +6€
Escalivada hecha a la brasa / Escalivada feta a la brasa +4€
Pimientos del padrón / Pebrot de padró +4€

Servicio de pan 4

Servei de pa 4

POSTRES

Pan, aceite, chocolate y sal Pa, oli, xocolata i sal	12
Mascarpone, Kalamasi, hierbas aromáticas y arroz Mascarpone, Kalamasi, Herbes aromàtiques i arrós.	12
Coulant de chocolate y avellana Coulant de xocolata i avellanes	12
Cheesecake de pistacho Chesecake de festuc	12
Flan de la casa con nata Flam casolà amb nata	12
Buñuelo de hojaldre relleno de crema y helado de chocolate Bunyol de pasta de full farcit amb crema i gelat de xocolata	12
Carpaccio de piña con helado de coco Carpaccio de pinya amb gelat de xocolata	12
Postre de la casa	12