



ALÀBRIGA

SEA CLUB

ENTRANTES

ENTRANTS

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

* 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



E N T R A N T E S E N T R A N T S

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	

P A S T A S F R E S C A S P A S T E S F R E S Q U E S

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

A R R O Z Y F I D E U Á A R R Ó S I F I D E U À (M I N 2 P A X)

Arroz del senyorito	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

P E S C A D O Y M A R I S C O P E I X I M A R I S C

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

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

Crema catalana	12
Brownie de chocolate con helado de vainilla	12
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	
Buñuelo crujiente de crema catalana y helado de chocolate	10
Bunyol cruxent de crema catalana i gelat de xocolata	
Recuit de Fonteta de nueces y miel	12
Recuit de Fonteta d'anous i mel	
Carpaccio de piña macerada con menta fresca y helado de coco	12
Carpaccio de pinya macerada amb menta fresca i gelat de coco.	
Flan de huevo con vainilla	12
Flam d'ou amb vainilla	
Surtido de helados	12
Assortiment de gelats	