



# ALÀBRIGA

## SEA CLUB

### ENTRANTES

### ENTRANTS

Ostras al natural o con salsa ponzu (precio por unidad) * Ostres al natural o amb salsa ponzu (preu per unitat)	7.5
Ostras con manzana verde y pepino (unidad) Ostres amb poma verda i cogombre (unitat)	8.5
Tartar de de atún de almadraba con piñones y gelee de soja Tartar de tonyina d'almadraba amb pinyons i gelee de soja	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 judia 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	22
Berenjena asada con burrata, rúcula y vinagreta de piñones Albergínia rostida amb burrata, rúcula i vinagreta de pinyons	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.

Contacti amb el nostre personal en cas d'al·lèrgies o intoleràncies  
Contacte con nuestro personal en caso de alergias 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**

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

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

Pasta fresca bolognesa (niños) (spaghetti) 13

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

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

**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 CARNS A LA BRASA



Chuletón madurado durante 30 días (1kg) Txuletó madurat durant 30 días (1kg)	95
Lomo bajo de Nebraska (300gr) Llom baix de Nebraska (300gr)	42
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 a la parrilla de carbón con salsa de setas Filet de waygu 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 con higos y piñones Pollastre de pagès 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 +4€
Escalivada hecha a la brasa / Escalivada feta a la brasa +4€
Pimientos del padrón / Pebrot de padró +4€

Servei de pa 4  
Servicio de pan 4

### POSTRES

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