



# ALÀBRIGA

## SEA CLUB

### A P P E T I Z E R S

### A P É R I T I F S

Oysters "natural" or with ponzu sauce (price per unit) *. Huîtres "naturelles" ou avec sauce ponzu (prix par unité) *.	7,5
Oysters with green apple and cucumber (unit price) Huîtres avec pomme verte et concombre (prix par unité).	8,5
Almadraba tuna tartare with pine nuts and soy gelee Tartare de thon Almadraba aux pignons de pin et gelée de soja	21
Seasonal vegetables with truffle and fresh basil oil Légumes de saison avec truffe et huile de basilic frais.	11
Natural tomato salad with tuna and pickled red onion <i>Salade de tomates naturelles avec thon et oignons rouges marinés</i>	13
Monkfish salad with green bean, tomato, pine nuts and walnut vinaigrette Salade de lotte aux haricots verts, tomates, pignons de pin et vinaigrette aux noix	17
100% acorn-fed iberian ham with coca bread (80gr) * Jambon ibérique 100% nourri aux glands avec coca (80 g)	28
Escalivada with or without anchovies from l'escala and kalamata olives <i>Escalivada avec ou sans anchois de l'Escala et olives Kalamata</i>	16,5 9
Carpaccio of Palamós shrimp with boletus oil and caviar of salmon Carpaccio de crevettes de Palamós à l'huile de bolet et caviar de saumon	36 26
Wagyu steak tartar with toasts Steak tartare de Wagyu avec toasts.	
Roasted eggplant with burrata, ruculla and pistachio pesto Aubergine rôtie avec burrata, roquette et pesto aux pistaches	16,5
Coastal squid with citrus mayonnaise * Calamars côtiers avec mayonnaise au citron	15
Shrimp croquettes from Palamós (4 pcs.) <i>Croquettes de crevettes de Palamós (4 pcs.)</i>	12
"Boqueron" Anchovies in raspberry vinegar with toasted bread Anchois au vinaigre de framboise avec pain grillé	16
Anchovies of the Cantabrian Sea with bread with tomato Anchois de la mer Cantabrique avec pain à la tomate	16

\* FROM 13.00 TO 22.00

\*DE 13.00 A 22.00

VAT inc.

Contact our staff in case of allergies or intolerances  
Contactez notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances



## STARTERS ENTRÉES

"Bouyabes" rockfish soup with white rice and toasts Bouillabaisse de poissons avec riz blanc et croûtons	12
Rock octopus with potato parmentier and garlic mayonnaise Poulpe de roche accompagné d'un parmentier de pommes de terre et d'une mayonnaise à l'ail	18
Low-temperature poached egg on truffled potato and iberian bacon cream Œuf poché basse température sur purée de pommes de terre à la truffe et crème de jambon ibérique	11,5

## FRESH PASTA PÂTES FRAICHES

Parpadelle of local lobster with the perfume of fine herbs and parmesan cheese Pappardelles de homard local au parfum de fines herbes et au fromage parmesan	31
Fresh Bolognese pasta (children) (spaghetti) Pâtes fraîches à la bolognaise (pour enfants) (spaghetti)	13

## RICE AND FIDEUÁ RIZ ET FIDEUA (MIN 2 PAX)

Senyoret's rice Riz "Senyoret"	28 p.p
Rice with lobster broth Riz avec bouillon de homard	42 p.p
Black rice Riz noir	28 p.p
Dry rice with prawns from Palamós Riz sec aux crevettes de Palamós	32 p.p
Rice with seasonal vegetables Riz aux légumes de saison	24 p.p
Fideuá Fideua	28 p.p

## FISH AND SEAFOOD POISSONS ET FRUITS DE MER

Price according to market / Prix selon le marché

Monkfish suquet with crayfish Suquet de Lotte aux Écrevisses	35
Center of cod with cocochas and clams in pil pil sauce Centre de Morue avec Cocochas et Palourdes en Sauce Pil Pil	29
Fresh Fish T.B.C (by weight) Poisson du Marché (à consulter)	S/M
Seafood Fish T.B.C (by weight) Fruits de mer du marché (à consulter)	S/M

All fishes can be cooked in the oven or grilled  
Tous les poissons peuvent être cuits au four ou grillés

## GRILLED MEAT VIANDE GRILLÉE

Girona Steak matured for 40 days (1kg) Entrecôte de Girona maturée pendant 40 jours (1 kg)	88
U.S. Prime Nebraska loin (300gr) Longe de boeuf U.S. Prime Nebraska (300g)	68
Matured clandestine beef tender loin (500gr) (with bone) Filet de boeuf clandestin mûré (500 g) (avec os)	56
Roasted rack of lamb in its juice with its thin crispy herbs, mini vegetables and soufflé potatoes Carré d'agneau rôti dans son jus avec ses herbes fines croustillantes, mini légumes et pommes de terre soufflées	35
Charcoal grilled "national" wagyu sirloin with mushroom sauce Entrecôte de wagyu "national" grillée au charbon de bois avec sauce aux champignons	51
"Iberian fan" with fine herb chimichurri	21
"Éventail ibérique" avec chimichurri aux herbes fines	24
Penedès "pata negra" country chicken with figs and pine nuts Poulet fermier Pata Negra du Penedès aux figues et pignons de pin	36
Grilled country chicken Poulet fermier grillé	36

## SIDE DISHES / Accompagnements

Potato parmentier +2€/ Pommes de terre Parmentier +2€

French fries +2€/Pommes de terre frites+ 2€

Mini vegetables +6€/ Mini légumes +6€

Grilled escalivada +4€/Escalivada Grillée+4€

Padrón peppers +4€/ Piments "Padró"+4€

Bread 4  
Pain 4

## DESSERTS Déserts

Bread, oil, chocolate, and salt Pain, huile, chocolat et sel	12
Mascarpone, Kalamansi, aromatic herbs, and rice Mascarpone, Kalamansi, herbes aromatiques et riz	12
Chocolate and hazelnut coulant Coulant au chocolat et noisette	12
Pistachio cheesecake Cheesecake à la pistache	12
Homemade flan with cream Flan maison avec crème	12
Puff pastry fritter filled with cream and chocolate ice cream Beignet feuilleté farci de crème et glace au chocolat	12
Pineapple carpaccio with coconut ice cream Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco	12
House dessert Dessert Maison	12