



ALÀBRIGA

SEA CLUB

A P P E T I Z E R S

А П Е Р И Т И В Ы

Oysters "natural" or with ponzu sauce (price per unit) * Устрицы натуральные или с соусом понзу (цена за штуку) *.	7.5
Oysters with green apple and cucumber (unit price) Устрицы с зеленым яблоком и огурцом (шт.)	8.5
Almadraba tuna tartare with pine nuts and soy gelee Тартар из тунца альмадраба с кедровыми орешками и соевым желе	21
Seasonal vegetables with truffle and fresh basil oil Сезонные овощи с трюфелем и маслом свежего базилика	11
Natural tomato salad with tuna and pickled red onion Салат из свежих помидоров с тунцом и маринованным красным луком	13
Monkfish salad with green bean, tomato, pine nuts and walnut vinaigrette Салат из рыбы-монаха с зеленой фасолью, помидорами, кедровыми орехами и уксусной заправкой с грецким орехом	17
100% acorn-fed iberian ham with coca bread (80gr) * 100% иберийская ветчина с хлебом из коки (80 гр.) *	28
Escalivada with or without anchovies from l'escala and kalamata olives Эскаливада с анчоусами из l'escala или без них, и с оливками каламата	16.5 9
Carpaccio of Palamós shrimp with boletus oil and caviar of salmon Карпаччо из креветок из Паламоса, с маслом боровичка и икрой лосося	36
Wagyu steak tartar with toasts Тартар из стейка вагю с гренками	26
Roasted eggplant with burrata, rucola and pistachio pesto Жареные баклажаны с бурратой, рукколой и фисташковым песто	16.5
Coastal squid with citrus mayonnaise * Кальмары с цитрусовым майонезом *	15
Shrimp croquettes from Palamós (4 pcs.) Крокеты из креветок из Паламоса (4 шт.)	12
"Boqueron" Anchovies in raspberry vinegar with toasted bread Анчоусы в черничном уксусе с тостами	16
Anchovies of the Cantabrian Sea with bread with tomato Анчоусы из Кантабрийского моря с хлебом и томатом	16

* FROM 13.00 TO 22.00

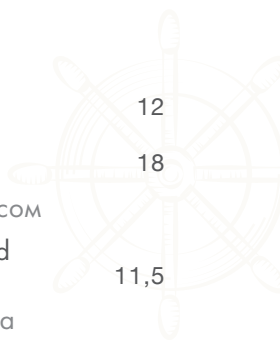
ВРЕМЯ РАБОТЫ С 13:00 ДО 22:00
VAT inc.

Contact our staff in case of allergies or intolerances

Свяжитесь с нашим персоналом в случае аллергии или непереносимости продуктов

STARTERS СВЕЖАЯ ПАСТА

"Bouyabes" rockfish soup with white rice and toasts Буабес с рыбным супом, белым рисом и тостами	12
Rock octopus with potato parmentier and garlic mayonnaise Осьминог с картофельным пюре и чесночным соусом	18
Low-temperature poached egg on truffled potato and iberian bacon cream Яйцо пашот с пюре с трюфелем с соусом из бекона	11,5



FRESH PASTA СВЕЖАЯ ПАСТА

Parpadelle of local lobster with the perfume of fine herbs and parmesan cheese Парпаделле из местного лобстера приправленного травами и сыром пармезан	31
Fresh Bolognese pasta (children) (spaghetti) Свежая паста болоньезе (детская порция) (спагетти)	13

RICE AND FIDEUÁ РИС И ФЕДЕУА (MIN 2 PAX)

Senyoret's rice Рис сеньорито	28 p.p
Rice with lobster broth Рис с омаром местного улова	42 p.p
Black rice Черный рис	28 p.p
Dry rice with prawns from Palamós Сухой рис с креветками Паламос	32 p.p
Rice with seasonal vegetables Рис с сезонными овощами	24 p.p
Fideuá Фидуа	28 p.p

FISH AND SEAFOOD РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Price according to market / Цена в зависимости от рынка

Monkfish suquet with crayfish Сукет из рыбы-монаха с раками	35
Center of cod with cocochas and clams in pil pil sauce Центр трески с кокосом и моллюсками в соусе пиль-пиль	29
Fresh Fish T.B.C (by weight) Рыба с рыбного рынка (спрашивайте у официанта) (по весу)	S/M
Seafood Fish T.B.C (by weight) Морепродукты с рыбного рынка (спросить у официанта) (по весу)	S/M

All fish can be cooked in the oven or grilled
Вся рыба может быть запечена или приготовлена на гриле.

GRILLED MEAT МЯСО НА ГРИЛЕ

Girona Steak matured for 40 days (1kg) Стейк из жиронской телятины, 40 дневной выдержки (1 кг)	88
U.S. Prime Nebraska loin (300gr) Вырезка Небраска (300гр)	68
Matured clandestine beef tender loin (500gr) (with bone) Выдержанная вырезка на кости (500гр)	56
Roasted rack of lamb in its juice with its thin crispy herbs, mini vegetables and soufflé potatoes Каре ягненка, запеченное в собственном соку с тонкой хрустящей корочкой с зеленью, мини-овощами и картофельное суфле	35
Charcoal grilled "national" wagyu sirloin with mushroom sauce Национальная вырезка вагю, приготовленная на углях с грибным соусом (200гр)	51
"Iberian fan" with fine herb chimichurri Иберийская вырезка с чимичурри привравленная травами	21
Penedès "pata negra" country chicken with figs and pine nuts Рулет из домашнего цыпленка с инжиром и кедровыми орехами	24
Grilled country chicken Домашний цыеленок гриль	36

SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

Potato parmentier +2€/ Картофельный парментье +2€

French fries +2€/ Картофель фри +2€

Mini vegetables +/ Мини-овощи +6€

Grilled escalivada +4€/Эскаливада на гриле +4€

Padrón peppers +4€/ Перец Падрон +4€

Bread 4
Хлеб 4

DESSERTS ДЕСЕРТЫ

Bread, butter, chocolate and salt Хлеб, масло, шоколад и соль	12
Mascarpone, kalamasi, aromatic herbs and rice Маскарпоне, каламаси, ароматные травы и рис.	12
Chocolate and nut kulan Шоколадно-ореховый кулан	12
Pistachio Cheesecake Фисташковый чизкейк	12
Homemade flan with cream Флан Казолано со сливками	12
Puff pastry doughnut filled with cream and chocolate ice cream Пончик из слоеного теста с начинкой из сливок и шоколадного мороженого	12
Pineapple carpaccio with coconut ice cream. Карпаччо из ананаса с кокосовым мороженым.	12
Homemade dessert Домашний десерт	12