



ALÀBRIGA

SEA CLUB

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de burrata amb fruits secs i perles d'alfàbrega <i>Ensalada de burrata con frutos secos y perlas de albahaca</i>	18
Amanida de rap amb mongeta verda i pinyons del país <i>Ensalada de rape con judías verdes y piñones del país</i>	18
Amanida libanesa de lleties <i>Ensalada libanesa de lentejas</i>	15
Amanida de tomàquet amb bonítol <i>Ensalada de tomate con bonito</i>	15
Pernil ibèric 100% gla amb pa de vidre (80gr) <i>Jamón ibérico 100% bellota con pan de cristal (80gr)</i>	32
Muhamara (paté de pebrot vermell i nous) <i>Muhamara (paté de pimiento rojo y nueces)</i>	15
Tàrtar de tonyina vermella amb gelea de soja <i>Tartar de atún rojo con gelea de soja</i>	21
Ostres al natural N°2 DANIEL SORLUT (preu per unitat) <i>Ostras al natural N°2 DANIEL SORLUT (precio por unidad)</i>	7
Steak Roll trufat amb emulsió de bolets <i>Steak Roll trufado con emulsión de setas</i>	12
Carpaccio de gambes de Palamós amb salsa smantana i caviar de salmó <i>Carpaccio de gambas de Palamós co salsa smantana y caviar de salmón</i>	28
Calamars a la romana amb maionesa de cítrics <i>Calamares a la romana con mahonesa de cítricos</i>	15
Croquetes de gambes (4 ut) <i>Croquetas de gambas (4 ud)</i>	12

PASTES PASTAS

Parpadelle amb llobregant <i>Parpadelle con bogavante</i>	35
Paccheri a la Matriciana <i>Pacchieri a la Matriciana</i>	16

IVA inc.

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



ARRÒS I FIDEUÀ
ARROZ Y FIDEUÁ



Arròs del senyoret <i>Arroz del señorito</i>	28
Arròs d'escamarlans <i>Arroz de cigalas</i>	32
Arròs negre <i>Arroz negro</i>	32
Arròs caldós de llobregant <i>Arroz caldoso de bogavante</i>	42
Fideuà <i>Fideuá</i>	28

PEIX I MARISC
PESCADO Y MARISCO

Preus segons mercat / Precio según mercado

Lluerna <i>Bejel</i>
Llenguado <i>Lenguado</i>
Llobarro <i>Lubina</i>
Turbot <i>Rodaballo</i>
Escamarlans <i>Cigalas</i>
Nècores <i>Nécoras</i>
Llobregant <i>Bogavante</i>

Tots els peixos es poden fer al forn o a la brasa
Todos los pescados se pueden hacer al horno o a la brasa

S a l s e s / S a l s a s

Donostiarra	3
Pil Pil	4
All i julivert / Ajo perejil	2



C A R N S A L A B R A S A
C A R N E S A L A P A R R I L L A

Txuletó Simmental maduració 60 dies (1kg) <i>Chuletón Simmental maduración 60 días (1kg)</i>	72
Llom baix maduració 60 dies (300gr) <i>Lomo bajo maduración 60 días (300gr)</i>	37
Tomahawk de vedella de Girona (1kg) <i>Tomahawk de ternera de Girona (1kg)</i>	75
Carré de xai a la brasa cuinat a baixa temperatura <i>Carré de cordero a la brasa cocinado a baja temperatura</i>	32

G u a r n i c i o n s / G u a r n i c i o n e s

Parmentier de patata / parmentier de patata
Patates fregides / patatas fritas
Mini verdures / Mini verduras +2€
Escalivada feta a la brasa / Escalivada hecha a la brasa +2€
Patata y ceba feta al forn / Patata y cebolla hecha al horno

Servei de pa i aigua 4
Servicio de pan y agua 4

P O S T R E S

Pastís del dia <i>Pastel del día</i>	12
Pastís de formatge amb gelat de gerds <i>Pastel de queso con helado de frambuesa</i>	12
Crema catalana <i>Crema Catalana</i>	10
Brownie de xocolata amb gelat de fruita de la passió i branques de xocolata <i>Brownie de chocolate, helado de fruta de la pasión y ramas de chocolate</i>	12
Recuit de Fonteta amb nous garrapinyades <i>Recuit de Fonteta con nueces garrapiñadas</i>	12
Bunyol farcit de crema catalana <i>Buñuelo relleno de crema catalana</i>	12
Eclair de lotus <i>Eclair de lotus</i>	10
Gelats variats (2 boles) <i>Helados variados (2 bolas)</i>	10