

# La Palmera

Peix, clova i arròs

## ENTRANTS

### ENTRANTES

Amanida de la casa

Ensalada de la casa

Anxoves amb pa amb tomàquet

Anchoas con pan con tomate

Amanida de pop roquer de Palamós

Ensalada de pulpo de roca de Palamós

Amanida de tomàquet i ceba (temporada)

Ensalada de tomate y cebolla (temporada)

Sardines en escabetx de La Palmera

Sardinas en escabeche de La Palmera

Musclos de roca a la planxa

Mejillones de roca a la plancha

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

Punxencs (cargols de mar)

Cañailas (caracoles de mar)

Ostres franceses

Ostras francesas

Escopinyes a la planxa

Berberechos a la plancha

Canyuts

Navajas del Delta

Cloïsses a la planxa

Almejas a la plancha

Seitons fregits

Boquerones fritos

Peix de Raballa

Pescado de Raballa

Sonsos (temporada)

Calamars de potera a la planxa

Calamares "de potera" plancha

Calamars de costa a la planxa

Calamares de costa a la plancha

Calamars a la romana de Can Blau

Calamares a la romana de Can Blau

Calamars a l'andalusa

Calamares a la andaluza

Sepiones a la brutesca

Sepias pequeñas a la "brutesca"

Pop roquer al forn

Pulpo de roca al horno

Escamarlans de raballa

Cigalas de "raballa"

Escamarlans de Palamós

Cigalas de Palamós

**LES GAMBES DE PALAMÓS**



Xucla'n el cap i llepa-te'n els dits

Gambes petites  
Gambas pequeñas

Gambes mitjanes  
Gambas medianas

Gambes grosses  
Gambas grandes

Gambes extra  
Gambas extra

## PEIX

### PESCADO

Peix de la Llotja de Palamós

a la planxa, segons la pesquera del dia

Pescado de la Lonja de Palamós

a la plancha, según la pesca del día

Peix al forn (llobarro o orada)

amb patatetes i ceba

Pescado al horno (lubina o dorada)

con patatitas y cebolla

Suquet de peix (rap o escrita o gatet)

amb un toc d'all i oli

Suquet de pescado (rape o raya o pintarroja) con un toque de "all i oli"

## L'ARRÒS

### EL ARROZ

de  
la Palmera

Arròs molt apreciat  
per tots aquells que  
l'han provat

Arroz muy apreciado  
por todos aquellos  
que lo han probado

Mínim 2 persones

Mínimo 2 personas

Arròs a la cassola de La Palmera

Arroz a la cazuela de La Palmera

Arròs negre a la cassola

Arroz negro a la cazuela

Arròs a la cassola amb llobregant

Arroz a la cazuela con bogavante

Mínim 2 persones

Mínimo 2 personas

Fideus a la cassola

Fideos a la cazuela

Fideus picants de La Palmera

Fideos picantes de La Palmera

## ELS NOSTRES PLATS

### NUESTROS PLATOS

Llobregant a la Remanguillé  
Bogavante a la Remanguillé

La sopa del pescador  
"fumejant" amb rouille

La sopa del pescador  
"humeante" con rouille

Calamar amb salsitxes i bolets  
Calamar con salchichas y setas

Preus amb IVA inclòs.

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: consulteu al nostre personal.

Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Reglament (UE) núm. 1169/2011

Precios con IVA incluido.

Aviso a las personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Reglamento (UE) núm. 1169/2011