



## **MENÚ 'ESCÒRPORA'**

### **Entrantes**

Coca de cristal con tomate  
Escalibada con anchoas  
Buñuelos de espinacas con alioli de miel  
Croquetas de marisco y bechamel  
Wok de calamarcitos y verduras  
Mejillones al vapor de vino blanco

### **Segundo**

'Rossejat' de fideos con bogavante

### **Postre**

Corte de bescuit con chocolate caliente

### **Bodega**

Viva La Pepa blanco (D.O. Penedès)  
Viva La Pepa tinto (D.O.C. Priorat)

**Precio: 40€ (IVA incluido)**



## **MENÚ 'MARINER'**

### **Entrantes**

Coca de cristal con tomate  
Mini 'xató' montado en patatita  
Buñuelos de espinacas y bacalao con alioli de miel  
Romanitas de sepietas y tomatillos verdes  
Cigalitas al horno con setas y alioli de membrillo  
Mininavajas con 'twist' de lima y sal Tajín

### **Segundo (a escoger)**

Lubina con cebolla y tomillo  
o  
Arroz negro

### **Postre**

Tres texturas de chocolate

### **Bodega**

Viva La Pepa blanco (D.O. Penedès)  
Viva La Pepa tinto (D.O.C. Priorat)  
Aguas y cafés

**Precio: 50€ (IVA incluido)**



**SUQUET DE L'ALMIRALL**  
RESTAURANT MARINER

## **MENÚ 'DE L'ALMIRALL'**

### **Entrantes**

Coca de cristal con tomate  
Ceviche de lubina con aguacate y mango  
Buñuelos de bacalao con alioli de miel  
Cangrejo real frito con cebollitas  
Miniberenjenas con setas y gambas  
Calamares 'de cojones' con cebolla negra y jamón  
Gambas de la Barceloneta hervidas en agua de mar

### **Segundo (a escoger)**

Pescado lonja al horno  
o  
Caldero de arroz de la Barceloneta  
o  
'Coquelete' con langosta

### **Postre**

Tres texturas de chocolate

### **Bodega**

Vino blanco  
Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)  
o  
José Pariente (D.O. Rueda)  
---  
Vino tinto  
Humilitat (D.O.C. Priorat)  
o  
Ninín (D.O. Ribera del Duero)

Aguas y cafés

**Precio: 69€ (IVA incluido)**