



MENÚ 'ESCÒRPORA'

Entrants

Coca de vidre amb tomàquet
Escalivada amb anxoves
Bunyols d'espínacs amb allioli de mel
Croquetes de marisc i beixamel
Wok de calamarsets i verdures
Musclos al vapor de vi blanc

Segon

Rossejat de fideus amb llamàntol

Postres

Tall de bescuit amb xocolata calenta

Celler

Viva La Pepa blanc (DO Penedès)
Viva La Pepa negre (DOQ Priorat)

Preu: 40€ (IVA inclòs)



MENÚ 'MARINER'

Entrants

Coca de vidre amb tomàquet
Minixató muntat sobre patateta
Bunyols d'espínacs i bacallà amb allioli de mel
'Romanitas' de sepietes i tomaquets verds
Escamarlanets al forn amb bolets i allioli de codony
Minivalles amb 'twist' de llima i sal Tajín

Segon (a escollir)

Llobarro amb ceba i farigola
o
Arròs negre

Postres

Tres textures de xocolata

Celler

Viva La Pepa blanc (DO Penedès)
Viva La Pepa negre (DOQ Priorat)

Aigües i cafès

Preu: 50€ (IVA inclòs)



SUQUET DE L'ALMIRALL
RESTAURANT MARINER

Entrants

Coca de vidre amb tomàquet
Cebiche de llobarro amb alvocat i mango
Bunyols de bacallà amb allioli de mel
Cranc reial fregit amb cebetes
Minialbergínies amb bolets i gambes
Calamars 'de collons' amb ceba negra i pernil
Gambes de la Barceloneta bullides en aigua de mar

Segon (a escollir)

Peix de llotja al forn
o
'Caldero' d'arròs de la Barceloneta
o
'Coquelete' amb llagosta

Postres

Tres textures de xocolata

Celler

Vi blanc
Raimat Chardonnay (DO Costers del Segre)
o
José Pariente (DO Rueda)

Vi negre
Humilitat (DOQ Priorat)
o
Ninín (DO Ribera del Duero)

Aigües i cafès

Preu: 69€ (IVA inclòs)