

## SUGGERIMENTS

**Caviar Gresha Kristoff (Sevruga) 30gr. amb blinis i mantega 89€**

**Espàrrec blanc, Parmentier, ou poché i caviar Sevruga 30€**

**Seitons en vinagre, gerds i fruita de la passió 16€**

**Sashimi de salmó, alga nori i wasabi 23€**

**Sepiones saltades amb trompetes de la mort 23€**

**Espardenyes / Llongos 40€**

**Escamarlanets saltats al vi blanc 22€**

**Caneló de llamàntol & rossinyols 29,50€**

**Filet de corball, pil-pil, carxofes i espàrrecs 25€**

Disposem de pa apte per a celíacs

IVA inclòs

## PER PICAR

Pernil ibèric Gran Reserva i pa amb tomàquet	24,5€
Filets d'anxoves de l'Empordà	16€
Pa amb tomàquet i oli d'Arbequina	4€
Pebrots de Padrón	8€
Croquetes de pernil ibèric	11€
Bunyols de bacallà amb allioli de codonyat	11€
Calamars a la andalusa	18,5€
Tempura de llagostins amb salsa cremosa de xili	18€
Cloïsses a la planxa o marinera	29€
Tallarines saltades amb all i julivert	16€
Escopinyes al vapor	25€
Navalles a la planxa amb llima	23,5€
Musclos al vapor o marinera	12€
Turbot sencer fregit amb salsa tàrtara especial	27,5€



## ENTRANTS I AMANIDES

Tàrtar de tomàquet fet al moment amb pa cruixent	15€
Burratina amb ruca, tomàquet confitat i olives de Kalamata	16€
Amanida de tomàquet del país amb ventresca de tonyina, ceba tendra i alfàbrega	15€
Amanida de llagostins amb salsa de soja, gíngebre i cítrics	19€
Tàrtar de salmó amb guacamole i caviar de truita	18,5€
Ceviche de corvall amb llet de tigre morada sobre daus d'enciam	17,5€
"Penne Rigate" a l'estil de la Taverna del Mar (all, bitxo, gíngebre, tàperes, tomàquet i gambes)	16€
Sopa de peix de roca al safrà amb gambetes	18€

## MARISC

Ostres de Les Ries Gallegues **5€**

Ostra francesa "Joel Dupuch" nº3

- al natural **3,5€**
- amb salsa *ponzu* i ous de truita **4€**
- amb aigua de cogombre i poma verda **4€**

Cloïsses al natural **29€**

Llamàntol del Cantàbric al grill **42€**

Gambes de Palamós a la planxa **42€**

Escamarlans a la planxa **29€**

Bou de Mar al vapor **25€/kg**

Safata de marisc de la Taverna **84€**

# ARROSSOS I CASSOLES

Arròs melós amb llamàntol	34€
Arròs a la cassola amb nècores	25€
Paella del Senyoret	23€
Arròs a l'estil Sant Feliu	23€
Fideuà amb safrà i sípia del Mediterrani	23€
Cassola de llamàntol de la Taverna, all, patates picants, cloïsses i ou estrellat	38€

(mín. 2 pers., preu per persona)

## PEIXOS

Peix salvatge de la costa, peça sencera o suprema (planxa, forn o sal)	SM
Llobarro a la sal o al forn (mín. 2 pers., preu per persona)	28€
Llenguado a la graella amb verduretes	34€
Rap i algues de mar sobre <i>Parmentier</i> temperada	28€
Suquet de peix amb gambes de Palamós (mín. 2 pers., preu per persona)	35€

## Les Carns

Entrecot de bou amb patates i pebrots	31€
Filet de vedella de Girona amb mini verdures	29€
Hamburguesa de vedella i cansalada	18,5€
Tàrtar de filet de vedella a ganivet	25€

Les nostres carns són fetes al forn de llenya amb carbó vegetal