



Tem











## *Entrees*

<i>Salade verte fraîche de saison</i>	10,60 €
<i>Salade de fromage de chèvre et pignons</i>	14,60 €
<i>Jambon ibérique réserve D.O.</i>	27,90 €
<i>Anchois salés en glace et citron</i>	14,90 €

## *Entrees de poisson de chez nous*

<i>Calamars baignés à la romaine</i>	14,95 €
<i>Sepia grillée en petits morceaux à l'aillioli</i>	14,95 €
<i>“Calamanxins” sautés à l'oignon doux</i>	20,90 €

## *Fruits de mer*

<i>Grosses crevettes grillées de Sant Carles</i>	26,95 €
<i>Clovisses fines de Galice</i>	24,95 €
<i>Gambas rouges du “clot” de Tarragona</i>	31,60 €

## *Fruits de mer de Cambrils*

<i>Moules de roche à la vapeur</i>	10,60 €
<i>Escargots de mer sauce romesco</i>	18,90 €
<i>Langoustines des 40 brasses grillées</i>	31,60 €

# *Pèche de Cambrils*

<i>Colin de la broche grillée</i>	21,50 €
<i>Sole grillée</i>	27,95 €
<i>Lotte blonde grillée</i>	24,50 €
<i>Suprême de loup de mer grillée</i>	32,95 €
<i>Lotte blonde à “l’ail brûlé” au four</i>	26,50 €
<i>Colin de la broche au four au vinaigre de Xerez</i>	24,50 €
<i>Queue de lotte blonde au four à l’huile de Siurana</i>	26,95 €
<i>Suprême de loup de mer au four au moût de Cabernet</i>	33,90 €
<i>Grillade de lance de poisson et fruits de mer</i>	36,90 €

# *Lance de poisson de Cambrils et petites marmites*

<i>Poisson de roche à l’allioli et “rossejat” de gros vermicelles (minimum 2 personnes)</i>	31,90 € / unt
<i>“Romesquet” de sole, lotte et colin aux langoustines et gambas (minimum 2 personnes)</i>	36,90 € / unt
<i>Marmite de turbot empechinado aus pommes de terre et mousse d’allioli (minimum 2 personnes)</i>	36,90 € / unt
<i>Marmite de sole au vin blanc fruité de l’année</i>	29,90 € / unt
<i>Homard grillée de chez nous à l’huile de Siurana</i>	11,70 € / 100 grs
<i>Homard de chez nous à l’ancienne aux pommes de terre et picada con tiempo</i>	12,95 € / 100 grs
<i>Langouste grillée de chez nous à l’huile de Siurana</i>	19,95 € / 100 grs

## *Ritz et fruits de mer*

<i>Riz aux fruits de mer et poisson (minimum 2 per.)</i>	<i>18,95 € / unt</i>
<i>Arroz a la cazuela, riz cuisiné aux poissons de maleza, rascasse rouge, langoustines de Cambrils et escargot de mer (minimum 2 personnes)</i>	<i>21,95 € / unt</i>
<i>Arroz a la cazuela, riz cuisiné aux petite poulpes et grosses crevettes de Sant Carles (minimum 2 per.)</i>	<i>19,95 € / unt</i>
<i>Homard d'ici au riz a la cazuela</i>	<i>11,95 € / 100 grs</i>

## *Viandes*

<i>Filet en sauce au poivre noir</i>	<i>26,70 €</i>
<i>Filet en sauce au roquefort</i>	<i>26,70 €</i>
<i>Filet grillé</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Entrecôte en sauce au poivre noir</i>	<i>23,30 €</i>
<i>Entrecôte en sauce au Roquefort</i>	<i>23,30 €</i>
<i>Entrecôte grillée</i>	<i>22,10 €</i>
<i>Côtes de mouton</i>	<i>19,70 €</i>



*TEM, placeres cerca del mar*