

# DONZELLA CARTA



## PER COMPARTIR

- Ostres franceses del Marennes selecció Spéciale Daniel Sorlut - 4,20€/unit
- 4 filets d'Anxova calibre doble zero amb arbecuines i ametlles salades - 13,50€
- 100 grs de paleta d'ibèric 100%, Maldonado - 21€
- Croquetes de rostit de pollastre fetes a casa (6 unit) - 10€
- Mini croquetes de gamba vermella (8 unit) - 11€
- Pota de pop a la brasa sobre patata i allioli de pebre vermell - 19,50€
- Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica - 16€
- Carxofes fregides amb sal i pebre - 12€
- Pa de vidre amb tomàquet, oli d'oliva verge extra - 3,80€

## ENTRANTS

- Amanida de bacallà, olives Kalamata i romesco - 10,50€
- Amanida cop de puny: Tomàquet, ceba i ventresca de tonyina "Jose Peña" - 10,50€
- Burrata sobre saltat de tomàquets xerri i oli fumat - 13,50€
- Tàrtar de tonyina i alvocat - 15,50€
- Donzelletis (pasta fresca) farcida amb gamba vermella i la seva salsa - 15,50€
- Closca del dia - 16,50€
- Musclos al vapor amb aroma de romaní - 9€
- Musclos a la marinera - 11,50€

## PEIXOS

- Tall de Peix a la Brasa amb verdures a la brasa o patates a la farigola:
  - Corvall - 20€, Rap - 22€, Turbot - 23€
- Morro de bacallà gratinat amb salsa d'holandesa d'all - 19€
- Peix de llotja SM sencer a la brasa - 54€/kg

Vols saber què ens ha portat avui el nostre peixater de confiança? Pregunta per els nostres **sugeriments.**

## ARROSSOS

- Arròs mínim 2 persones (preu per persona)  
*Tots el nostres arrossos estan elaborats amb la varietat bomba del Delta "el molí d'en Rifalet".*
- Arròs "La Donzella" de gambes, escamarlans i calamarcets - 21€
- Arròs sec de cabra de mar - 26€
- Fideuà trempada de rap i llagostins - 19€
- Arròs negre de sípia, xipirons a l'andalusa i pebrots del Padró - 19€
- Arròs caldós de llamàntol blau del Mar Cantàbric - 29€
- Arròs sec de llagosta amb cloïsses - 29€
- Arròs sec de verdures - 19€

## CARNS A LA BRASA

- Costelletes de xai amb "chimichurri" - 21€
- Filet de vedella a la brasa amb patates *pont-neuf* - 22€  
*suplement amb Foie 5€*
- Espatlla de cabrit a baixa temperatura acabada al forn de carbó - 25,50€
- El famós "Chuletón" de vaca Frisona de 750 gr - 56€

## POSTRES FETS A CASA

- Lingot de xocolata blanca i formatge - 7,50€
- Pasta de full amb crema i fruites variades - 7€
- Tatin de poma - 7€
- Lemon Pie - 7€
- Crema catalana - 6,50 €
- Mousse de Xocolata de Valrhona de Can Comas - 7,50€
- Gelats artesans de Can Soler - 6€
- Gelats de pal de Can Soler - 3,20€

