

# DONZELLA CARTA



IVA incluido

## PARA COMPARTIR

- Ostras francesas del marenes selección  
Spéciale Daniel Sorlut - 4,60€ / unidad
- Filetes de anchoa calibre doble cero (4 unidades)  
con arbequinas y almendras saladas - 13,50€
- 100 grs. De paleta de jamón "joselito" 100% ibérico - 23€
- Croquetas de pollo rustido (6 unidades) - 10€
- Mini croquetas de gamba roja (8 unidades) - 11€
- Croquetas de ceps (6 unidades) - 10,50€
- Pata de pulpo a la brasa sobre "parmentier" de patata - 21€
- Calamares a la andaluza - 18€
- Chips de alcachofa - 14€
- Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra - 3,80€

## ENTRANTES

- Ensalada de aguacate, tomate del Maresme,  
anchoa y anacardos - 10,50€
- Ensalada bacalao con aceitunas de kalamata y romesco - 10,50€
- Ensalada con granada, setas, Stilton y  
vinagreta agridulce - 11,50€
- Ensalada "cop de puny": tomate del maresme, cebolla y  
ventresca de atún "José Peña" - 11,50€
- Burrata del empordà sobre salteado de tomates cherry  
y aceite ahumado - 15,50€
- Tartar de atún y aguacate con mayonesa de wasabi - 15,50€
- "Closca" del día - 16,50€
- Mejillones al vapor con aroma de romero - 11€
- Mejillones a la marinera - 12,50€

## CARNES AL HORNO DE CARBÓN

- Costillas de cordero con chimichurri - 23,50€
- Solomillo de ternera de Girona a la brasa - 25€
- Paletilla de cabrito a baja temperatura  
acabada en el horno de carbón - 25,50€
- "Steak tartar" de ternera de girona picado a mano - 23€
- El famoso chuletón de vaca Frisona de Girona de 750 grs - 58€

## ARROCES

Arroz mínimo para 2 personas (precio por persona)  
y un máximo de 2 variedades por mesa (incluida fideuá).  
Todos nuestros arroces están elaborados con variedad  
bomba del Delta "el molí d'en Rifalet".

- Arroz "la donzella" con gambas, cigalas  
y calamaritos - 21,50€
- Arroz seco de verduras - 19,50€
- Fideuá de rape y langostinos con allioli - 19,50€
- Arroz negro de sepia, calamares a la andaluza  
y pimientos del padrón con allioli - 19,50€
- Arroz seco de cabra de mar - 27€
- Arroz caldoso de bogavante azul  
del mar cantábrico - 31€
- Arroz seco de langosta - 31€

## PESCADOS

Corte de pescado a la brasa con verduritas o  
patatas al tomillo:

- Rape - 23€
- Rodaballo - 23€

Morro de bacalao gratinado  
con pimiento del piquillo - 21€

Pieza entera de pescado fresco  
hecho al horno de carbón:

- Llobarro - 58€/kg
- Turbot - 63€/kg
- Gall de Sant Pere - 68€/kg

- Crustáceos
- Sésamo
- Nueces
- Gluten
- Huevo
- Pescado
- Moluscos
- Mostaza
- Apio
- Frutos Secos
- Lacteos
- Sulfitos
- Soja
- Altramuces