

# DONZELLA CARTA

IVA inclòs



## PER COMPARTIR

Ostres franceses del Marennes selecció  
Spéciale Daniel Sorlut - 4,60€ / unitat  
Filets d'anxova calibre doble zero (4 unitats) amb arbecuines i ametlles salades - 13,50€  
100 grs. D'espàtlla de pernil "Joselito" 100% ibèric - 21€  
Croquetes de pollastre rostit (6 unitats) - 10€  
Mini croquetes de gamba vermella (8 unitats) - 11€  
Croquetes de ceps (6 unitats) - 10,50€  
Pota de pop a la brasa sobre "parmentier" de patata - 21€  
Calamars a l'andalusa - 16€  
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra - 3,80€

## ENTRANTS

Amanida d'alvocat, tomàquet del Maresme, anxova i anacards - 10,50€  
Amanida de bacallà amb olives de kalamata i romesco - 10,50€  
Amanida de llagostins fumats i crudités amb vinagreta de taronja - 11,50€  
Amanida "cop de puny": tomàquet del Maresme, ceba i ventresca de tonyina "José Peña" - 11,50€  
Burrata de l'Empordà amb saltat de tomàquets xerri i oli fumat - 15,50€  
Tàrtar de tonyina i alvocat amb maionesa de wasabi - 15,50€  
Closca del dia - 16,50€  
Musclos al vapor amb aroma de romaní - 9,50€  
Musclos a la marinera - 11,50€

## CARNS AL FORN DE CARBÓ

Costelletes de xai amb "chimichurri" - 23,50€  
Filet de vedella de Girona a la brasa - 25€  
Suplement amb "foie" - 5€  
Espatlla de cabrit a baixa temperatura acabada al forn de carbó - 25,50€  
"Steak tartar" de vedella de Girona picat a mà - 21,50€  
El famós "chuletón" de vaca frisona de Girona de 750 grs - 56€

## ARROSSOS

Arròs mínim per 2 persones (preu per persona) i un màxim de 2 varietats per taula (inclòs Fideua).  
Tots el nostres arrossos estan elaborats amb la varietat bomba del Delta "el molí d'en Rafalet".  
Arròs "la Donzella" de gambes, escamarlans i calamarsets - 21€  
Arròs sec de verdures - 19€  
Fideuà de rap i escamarlà amb allioli - 19€  
Arròs negre de sípia, calamars a l'andalusa i pebrots del padró amb allioli - 19€  
Arròs sec de cabra de mar - 26€  
Arròs caldós de llamàntol blau del mar Cantàbric - 31€  
Arròs sec de llagosta - 31€

## PEIXOS

Tall de peix a la brasa amb verduretes o patates a la farigola:  
· Llobarro - 23€  
· Rap - 23€  
· Turbot - 23€  
Morro de bacallà gratinat amb pebrot del piquillo - 21€  
Peça sencera de peix fresc feta al forn de carbó:  
· Llobarro - 56€/kg  
· Turbot - 63€/kg  
· Gall de Sant Pere - 68€/kg

