

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 arbequines i

ametlles salades - 13,50€

100 grs. D'espatlla 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 Rifalet".

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 verdures 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

Crustacis

Sèsam

Nous

Gluten

Ou

Peix

Mol·luscs

Mostassa

Api

Fruits Secs

Lactics

Sulfits

Soja

Tramús