

# DONZELLA CARTA



IVA inclòs

## PER COMPARTIR

- Ostres franceses del Marennes selecció  
Spéciale Daniel Surlut - 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 - 23€
- 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 - 18€
- Xips de carxofa - 14€
- 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 amb magrana, bolets, Stilton i  
vinagreta agredolça - 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 - 11€
- Musclos a la marinera - 12,50€

## CARNS AL FORN DE CARBÓ

- Costelletes de xai amb "chimichurri" - 23,50€
- Filet de vedella de Girona a la brasa - 25€
- Espatlla de cabrit a baixa temperatura  
acabada al forn de carbó - 25,50€
- "Steak tartar" de vedella de Girona picat a mà - 23€
- El famós "chuletón" de vaca frisona de Girona 750 grs - 58€

## ARROSSOS

- Arròs mínim per 2 persones (preu per persona)  
i un màxim de 2 varietats per taula (inclòs fideuà).*  
*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 - 21,50€
- Arròs sec de verdures - 19,50€
- Fideuà de rap i escamarlà amb allioli - 19,50€
- Arròs negre de sípia, calamars a l'andalusa i pebrots del  
padró amb allioli - 19,50€
- Arròs sec de cabra de mar - 27€
- 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:
- Rap - 23€
  - Turbot - 23€
- Morro de bacallà gratinat amb  
pebrot del piquillo - 21€
- Peça sencera de peix fresc feta al forn de carbó:
- Llobarro - 58€/kg
  - Turbot - 63€/kg
  - Gall de Sant Pere - 68€/kg

