

ENTRETEMENENTS

Anques de granota arrebossades
Escamarlans a la planxa (6 unitats)
Gambes a la planxa (6 unitats)
Gambes petites fregides
Sardines a la planxa (6 unitats)
Calamars arrebossats
Calamarsets arrebossats
Calamars a la romana
Calamars a la planxa amb alloli
Sèpia sencera a la planxa i romesco
Sèpia trossejada a la planxa i all i julivert
Sèpia trossejada a la planxa i alloli
Musclos a la marinera
Musclos al vapor
Peixets fregits (segons mercat)
Seitons amb vinagre
Patates braves
Patates amb alloli
Popets amb tomàquet i ceba
Pop a la gallega
Daus de bacallà fregits
Croquetes de bacallà (8 unitats)
Croquetes de pollastre (8 unitats)

ENTRANTS

Enciam amb romesco i bacallà
Amanida tèbia amb formatge de cabra
Amanida de tomàquet
Amanida de pasta
Amanida verda
Amanida amb tonyina
Amanida tropical
Amanida de fumats, (tonyina, bacallà i salmó)
Amanida Catalana
Carpaccio de carabassó amb melmelada de tomàquet i encenalls de foie
Bullabesa
Canelons
Macarrons a la bolonyesa

ARROSSOS (mínim 2 racions)

Paella de peix
Arròs negre
Fideuà

OUS

Ous amb pernil, patates i encenalls de foie
Ous amb patates i cansalada
Truita de patates

SALSES

Romesco
Allioli
Maionesa
Roquefort
Brava
Rosa

PEIXOS

Orada a la planxa
Orada a la sal
Romesquet de peix
Suquet de rap
Suquet de bacallà
Lluç a la planxa
Salmó a la planxa
Llenguado a la planxa
Rap a la planxa
Maneta de pop a la planxa
Sèpia sencera a la planxa amb amanida
Combinat "Mirall D'Estiu" (lluç, gamba, musclos, calamarsos, sardines, sèpia i escamarlà)
Combinat "De Platja" (musclos, calamarsos, sèpia y sardines)
Carpaccio de gambes
Carpaccio de bacallà
Carpaccio de bacallà marinat, amb melmelada de tomàquet

CARNS

Xuleton de bou al grill

Si té al·lèrgia i/o intolerància alimentària, preguem ho comuniqui al cambrer, disposem de carta de al·lèrgens.

Entrecot de vedella al grill
 Bistec de vedella al grill
 Mac-Mirall hamburguesa de 200gr, enciam, tomàquet, ceba, cogombres, formatge i patates
 Ploma de porc ibèric al grill
 Llom de porc al grill
 Llonganissa de porc al grill
 Pinxos "morunos" de porc al grill
 Costelles de xai al grill
 Carpaccio de bou
 Pollastre al forn
 Pit de pollastre a la planxa
 Conill al grill (½)
 Espatlles de conill al grill
 Hot Dog frankfurt amb patates
 Plat Infantil (pollastre al forn, macarrons i patates)

LLESQUES AMB TOMÀQUET

DE PERNILS
 Pernil de bodega i d'ànec
 LA FUEBO
 Fuet i botifarra
 DE FORMATGES
 Semi sec i parmesà
 L'ESPECIAL
 Tonyina, anxoves i bacallà
 DEL TROS
 Escalivada, anxoves i tonyina
 LA SARDINERA
 Sardines amb all i julivert
 DEL PAGÈS
 Llonganissa, escalivada amb all i julivert

LLESQUES AMB TOMÀQUET I FORMATGE

GRATINADES

LA GOLFA
 Xoriço, salsitxó de pebre i xoriç picant
 BARBADOS
 Pernil dolç i pinya

J.F.K
 Cansalada fumada i tomàquet
 POCA-SOLTA
 Pernil dolç i espàrrec
 EL GRALLER
 Tonyina
 DEL FULANO
 Llom

POSTRES

Postres del dia
 Flam d'ou amb nata
 Flam de torro
 Flam de Chartreuse
 Crema catalana
 Mousse de xocolata
 Mel i mató
 Pinya natural
 Trufes amb nata
 Nous amb nata
 Fruits secs
 Pastís sacher
 Fruita del temps
 Pinya natural
 Suc de taronja
 València
 Cafè Irlandès
 Cafè Tarragoni (Chartreuse)
 Carta de gelats

Menú Degustació (mínim dos persones)

CALYPSO

Amanida amb bacallà i romesco
Calamars arrebossats
Peixet fregit
Musclos a la marinera
Sardines de Tarragona a la planxa
Patates braves
Carpaccio de bacallà

Postre, Beguda i
Cafè o Infusió
-(No inclòs en el menú)-

18'50€ / persona

Menú Degustació (mínim dos persones i

Taula sencera)

ALOHA

Amanida amb bacallà i romesco
Sèpia amb romesco
Calamars arrebossats
Peixet fregit
Musclos a la marinera
Popets de platja
Sardines de Tarragona a la planxa
Patates braves
Carpaccio de bacallà

Postre
(Escollir a la carta)

Begudes
Aigua, Refrescos o Vi Raimat Clamur
Cafè o Infusió

32'00€ / persona

Si té al·lèrgia i/o intolerància alimentària, preguem ho comuniqui al cambrer, disposem de carta de al·lèrgens.