






























PLATS DE TEMPORADA

Gaspaxo a l'estil Andalus amb picada de verdures Gazpacho al estilo andalus con picada de verduras	11,50
 Musclos al vapor amb picada d'all i julivert Mejillones al vapor con picada de ajos y perejil	12,50
 Musclos amb salsa marinera de tomàquet, ametlles i alfàbrega Mejillones con salsa marinera de tomate, almendras y albahaca	14,25
   Amanida de ventresca de tonyina fresca escabetxada, tomàquets i patata Ensalada de ventresca de atún fresco escabechado con tomates y patata	14,50




ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS *

Rossejat de fideus amb escamarlans, sèpia i allioli Fideuada con sepia, cigalas y alioli	19,90 p.p
       Arròs negre amb sèpia i marisc Arroz negro con sepia y marisco	20,10 p.p
    Paella parellada amb marisc, sèpia i carxofes Paella parellada de marisco, sepia y alcachofas	20,50 p.p.
      Paella a la marinera amb marisc i sèpia Paella a la marinera con marisco y sepia	21,00 p.p.

PEIXOS

Calamarcets de platja a la planxa amb pebrots del Padrón Calamarcitos de playa a la plancha con pimientos de Padrón	16,50
 Orada al forn amb vi blanc i patates Dorada al horno con vino blanco y patatas panaderas	21,50
  Llenguado Meunière Lenguado a la Meunière	23,90
  Rap amb refregit d'all i bitxo Rape con refrito de ajos y guindilla	25,10
  Llobarro al forn amb la seva guarnició Lubina al horno con su guarnición	26,50















CARNES I ROSTITS

Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates i pebrots del Padrón Solomillo de ternera de Girona con patatas y pimientos del Padrón	24,70
   Filet de vedella de Girona amb salsa de vi de Malvasia de Sitges i bolets	26,10

PASTISSERIA CASOLANA

Les nostres tartes de formatge, tatin, de llimona... nuestras tartas de queso, tatin, limón....	8,50
<u>Pregunta per les nostres suggerències del dia</u>	iva inclòs

Informació sobre els al·lèrgens

 Api / Apio	 Cereals / Cereales	 Sulfits / Sulfitos	 Ou / Huevo
 Llet / Leche	 Peix / Pescado	 Mol·lusc / Moluscos	 Sèsam / Sésamo
 Crustacis / Crustaceos	 Fruita seca / Frutos secos	 Soja / Soya	 Tramussos / Altramucos
 Mostassa / Mostaza	 Cacuets / Cacahuetes		

*es requereix 20€ de depòsit per la paella /se requiere un depósito de 20€ por la paella