



**GASTROMAR**

· RESTAURANT ·

## ENTRANTS FREDS

---

### Patates cruixents

Patatas crugientes  
Crispy potatoes  
Pommes de terre croustillantes  
Knusprige kartoffeln  
- 10€ -

### Ajoblanco amb tàrtar de tonyina vermella

Ajoblanco con tartar de atún rojo  
White garlic with red tuna tartare  
Soupe d'ail et tartare de thon rouge  
Weisser Knoblauch mit rotem Thunfisch- Tartar  
- 16€ -

### Tiradito de verat fumat

Tiradito de caballa ahumada  
Smoked mackerel tiradito  
Tiradito de maquereau fumé  
Geräucherte Makrele Streifen  
- 15€ -

### Amanida de tomàquets amb burrata Campana

Ensalada de tomates con burrata Campana  
Tomato salad with burrata  
Salade de tomates à la burrata Campana  
Tomatensalat mit Burrata  
- 14€ -

### Cebiche de corball

Cebiche de corvina  
Corb fish ceviche  
Ceviche de corb  
Adlerlachs-Ceviche  
- 17€ -

**Tàrtar de mar (*llobregant, gamba, peix blanc*)**

Tartar de mar (bogavante, gamba, pescadp blanco)  
Tartare from the Sea (lobster, prawn, white fish)  
Tartare de la mer (homard, crevettes et poissons blanc)  
Seetartar (Hummer, Gamba, weisser Fisch)  
- 28€ -

**Pernil Ibèric**

Jamón ibérico  
Iberian ham  
Jambon ibérique  
Iberico-Schinken  
- 29€ -

**Ostres Marennes-Olerón (*al natural o amb granissat de poma verda i mostassa*)**

Ostras Marennes-Olerón (al natural o con granizado de manzana y mostaza)  
Raw oysters or with apple slush and mustard  
Huîtres Marennes-Oleron (au naturel ou au granité de pomme et moutarde)  
Austern Natur oder mit geeistem Apfel und Senf  
- 8 (unid)€ -

**ENTRANTS CALENTS**

---

**Fritura de peix**

Fritura de pescado  
Fried fish  
Friture de poissons  
Gebratener Fisch  
- 19€ -

**Ou ferrat amb pernil ibèric**

Huevo frito con jamón ibérico  
Fried eggs with Iberian ham  
Oeufs frits et jambon Ibérique  
Spiegelei mit iberischem Schinken  
- 15€ -

# ARRÒS I PASTA

---

## Espaguetis amb cloïsses

Espaguetis con almejas  
Spaghetti with clams  
Spaghettis aux palourdes  
Spaghetti mit Muscheln

- 17€ -

## Arròs de marisc

Arroz de marisco  
Shellfish rice  
Riz de fruits de mer  
Meeresfrüchte-Reis

- 28€ -

## Arròs negre amb llobregant

Arroz negro con bogavante  
Black rice with lobster  
Riz noir au homard  
Schwarzer Tintenfischreis mit Hummer

- 28€ -

# PEIX

---

## Peix de la llotja

Pescado de la lonja  
Market fish  
Poisson du jour  
Fisch des Tages

- Preguntar -

## Caldereta de rap i llobregant

Caldereta de rape y bogavante  
Monkfish and lobster stew  
Ragoût (caldereta) de lotte et homard  
Seeteufel und Hummer-ragout (caldereta)

- 43€ -

## Llobarro al forn

Lubina al horno  
Oven baked seabass  
Loup de mer au four  
Wolfsbarsch im Ofen Lubina

- 32€ -

## Turbot al forn

Rodaballo al horno  
Oven-baked Turbot  
Turbot cuit au four  
Gebackener Steinbutt

- 35€ -

## CARN

---

### Filet de vedella

Filete de ternera

Beef fillet

Filet de veau

Rinderfilet

- 32€ -

### Mandonguilles amb sípia

Albóndigas con sepia

Cuttlefish meatballs

Boulettes de viande aux seiches

Hackbraten-mit Tintenfisch

- 21€ -

### Caneló de xai

Canelón de cordero

Lamb cannelloni

Cannelloni d'agneau de pâturage

Lamm-Cannelonis

- 26€ -

### Magret d'ànec del Gironès

Magret de pato del Gironès

Duck breast from Girona

Magret de canard de Gérone

Entenbrust aus Gerona

- 29€ -

## POSTRES

---

### Pastís de formatge

Pastel de queso  
Cheesecake  
Cheesecake  
Käsekuchen  
- 11€ -

### Mousse de xocolata

Mousse de chocolate  
Chocolate mousse  
Mousse au chocolat  
Schokolade-Mousse  
- 12€ -

### Escabetxat de maduixa

Escabechado de fresa  
Pickled Strawberries  
Fraises marinées en sauce  
Marinierte Erdbeeren  
- 11€ -

### Pastís Tatin

Tarta Tatin  
Tatin cake  
Tarte Tatin  
"Tatin" Apfelkuchen  
- 13€ -

### Formatge

Quesos  
Cheese  
Les fromages  
Verschiedene Käsesorte  
- 16€ -



Informe-u-vos de les possibilitats de la nostra bodega  
Informaros de las posibilidades de nuestra bodega  
Ask about the many things you can do in our wine cellar  
Renseignez-vous sur les possibilités qu'offre notre cave  
Gerne informieren win Sie über die Möglichkeiten einer Nutzung unseres Weinkeller