





*"Nous voulons transmettre notre sentiment pour la mer Méditerranée, pour Cambrils, sa culture et sa gastronomie"*

## ENTRÉES

Salade de crevettes capricieuses avec carpaccio de daurade	22,00 €
Salade de tomates et ventre de thon rouge Balfegó	25,00 €
Carpaccio de daurade, crevettes et gambas à l'aneth	21,00 €
Carpaccio de thon rouge Balfegó avec vinaigrette d'olives noires	23,00 €
Tartare de tomates et d'avocats	18,00 €
Crème tiède de homard avec écume de safran	25,00 €
Nos croquettes de poisson et de fruits de mer (6 unités)	18,00 €
Croquettes crémeuses de jambon Joselito (6 unités)	18,00 €

## POUR PARTAGER

Calamar romain*	22,00 €
Calamars frits à l'andalouse de Cambrils*	28,00 €
Baby canuts Delta grillés (18 unités)*	28,00 €
Langoustines de Cambrils sautées aux poireaux, ail et persil	31,00 €
Moules de roche à la vapeur	19,00 €
Escargots de mer vapeur ou salés	28,00 €

*\*Nous proposons des demi-portions de plats sélectionnés. 60% du prix de la ration est facturé.*

## PRODUIT

Huîtres françaises Guillerdau n°2 avec tartare d'ananas (6 unités)	33,00 €
Toast brioché, beurre et caviar Beluga de l'Amour 10gr.	32,00 €
Tartare de thon rouge Balfegó au caviar Beluga de l'Amour	36,00 €
Anchois L'Escala au pain briox et beurre (8 filets)*	24,00 €
Jambon Ibérique de bellota Joselito avec pain cristal et tomate	33,00 €
Concombre de mer frites façon andalouse	48,00 €
Bébé poulpe à l'oignon caramélisé et au laurier	45,00 €
Palourdes fines de Galice 00 au marin	48,00 €
Crevettes rouges grillées de Tarragone	48,00 €
Langoustines grillées de Cambrils	48,00 €
Homard de Méditerranée avec pommes de terre et œuf au plat fermier	160 €/Kg.

## TRADITIONNEL

Tartare de poissons et fruits de mer	28,00 €
Crevettes Miramar à la crème d'orange	34,00 €
La zarzuela de grand-mère Irène. Minimum 2 personnes / Prix par personne	48,00 €
Ragoût de lotte aux crevettes rouges et palourdes façon Pescadors	38,00 €
Ragoût de homard méditerranéen avec pommes de terre	160€/kg.

## RIZ \*

Paella aux fruits de mer « Del senyoret »	32,00 €
Paella au homard avec calamars et palourdes	49,00 €
Riz au homard et aux palourdes	38,00 €
Riz sec aux concombre de mer et aux langoustines	42,00 €
Riz noir Miramar avec "sepionets"	27,00 €
Riz romesco au thon rouge Balfegó	29,00 €
Riz aux légumes	24,00 €
Nouilles "rossos" aux palourdes	27,00 €

*\*Minimum 2 personnes / Prix par personne*

## POISSON

Sole grillée aux légumes de saison	39,00 €
Filets de sole aux langoustines au cava	42,00 €
Lotte à la crème de moutarde de Dijon sur lit de pommes de terre	35,00 €
Loup de mer salé aux légumes de saison. Minimum 2 personnes / Prix par personne	33,00 €
Turbot grillé sauce à l'ail. Minimum 2 personnes / Prix par personne	42,00 €

## VIANDES GRILLÉES AU CHARBON

Filet de bœuf de Gérone	33,00 €
Entrecôte Angus Nebraska	39,00 €
Bifteck d'aloyau suprême de bœuf blond galicien. Min. 2 personnes / Prix par personne	45,00 €
Poulet Fermier en Pâte Frites (spécial enfants)	18,00 €

Service à pain Forn Sistaré et nos sauces	3,00 €
---	--------

*Nous avons des informations concernant les allergies et les intolérances.*

*Parce que nous ne travaillons qu'avec des produits frais, il peut y avoir un changement ou une modification du prix.*

+10% TVA

## MENU TRADITION

Tartare de poisson et fruits de mer  
—  
Crevettes Miramar à la crème d'orange  
—  
Bar à la méditerranéenne  
—  
Pré-dessert  
—  
Bras de crème aux jaunes brûlés et fruits rouges  
—  
Petits fours

**58 €**

*Servi pour une table complète*

*Service de pain et collations de bienvenue inclus*

## MENU DÉGUSTATION

Huître de Guillerdau et caviar Beluga d'Amour avec  
pain brioché et toast au beurre  
—  
Tartare de thon rouge Balfegó  
—  
Crème tiède de homard à la mousse de safran  
—  
Petit poulpe à l'oignon caramélisé et au laurier  
—  
Filets de sole à la crème d'orange  
—  
Pré-dessert  
—  
Dégustation de mini pâtisseries de notre atelier  
—  
Petits fours

**92 €**

*Servi pour une table complète*

*Service de pain et collations de bienvenue inclus*

+10% TVA

+10% TVA

**MENU HOMMAGE  
AUX PÊCHEURS  
DE CAMBRILS**

Carpaccio de thon rouge Balfegó avec vinaigrette  
aux olives noires.

—

Caldereta de poisson de roche et crevettes  
avec pommes de terre.

—

Nouilles rouges aux palourdes.

—

Pré-dessert

—

Mousse Miramar

—

Petits Fours

**68 €**

*Servi pour une table complète*

*Service de pain et collations de bienvenue inclus*

+10% TVA

**CARTE FRUITS DE MER**

**\*Fruits de mer vivants et bouillis:**

Huîtres françaises Guillaudeau no. 2

Palourdes fines galiciennes

Moules de Bouchot

Escargots de mer de l'Ametlla

Crevettes méditerranéennes

Langoustine méditerranéenne

—

**\*Fruits de mer grillés:**

Homard de Méditerranée

Crevettes rouges de Tarragone

Delta Canuts

Langoustines de Cambrils

*\*Accompagné de nos sauces*

—

Pré-dessert

—

Dégustation de mini pâtisseries de notre atelier

—

Petits Fours

**124 €**

*Servi pour une table complète*

*Service de pain et collations de bienvenue inclus*

+10% TVA