

MENÚ MARINER

PICA-PICA

PICA-PICA

Musclos a la planxa amb pebre i oli d'oliva verge
Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de oliva virgen

Anxoves de Cadaquès amb coca i tomàquet
Anchoas de Cadaquès con coca y tomate

Navalles a la planxa amb vinagreta de tomàquet concassé
Navajas a la plancha con vinagreta de tomate concassé

Escamarlans al forn amb oli de cítrics i all
Cigalas al horno con aceite de cítricos y ajo

PRINCIPALS (a escollir)

PRINCIPALES (a escoger)

Suquet de rap amb patatones i gambes
Suquet de rape con patatitas y gambas

Arròs del senyoret amb gamba, sípia i musclos
Arroz del seniorito con gamba, sepia y mejillones

Arrossejat de fideus amb calamar de potera, escamarlans i ceps
Fideuá con calamar de potera, cigalas y boletus

POSTRES (a escollir)

POSTRES(a escoger)

Amanida de fruita del temps amb infusió de menta i sorbet de mandarina
Ensalada de fruta de temporada con infusión de menta y sorbete de mandarina

Sopa de iogurt i xocolata blanca amb daus i sorbet de mango i daus de pa de pessic
Sopa de yogur y chocolate blanco con dados de mango y dados de bizcocho

Vaset de mousse de gerds amb mascarpone i crumble
Vasito de mousse de frambuesas con mascarpone y crumble

Aigua mineral, vi D.O. Empordà i pa
Agua mineral, vino D.O. Empordá y pan



IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

MENÚ MARINER

EL CANTIR
restaurant

TO SHARE

À PARTAGER

Grilled mussels with pepper and virgin olive oil

Moules grillées au poivre et à l'huile d'olive vierge

Anxovies de Cadaquès with coca and tomato

Anchois de Cadaquès au coca et tomate

Grilled razor clams with tomato concassé vinaigrette

Couteaux de mer grillées avec vinaigrette aux tomate concassé tomate concassé

Crayfish baked with citrus oil and garlic

Écrevisses cuites à l'huile d'agrumes et à l'ail

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

Monkfish stew with potatoes and prawns

Suquet de lotte avec pommes de terre et crevettes

Senyoret (shelled) rice with prawns, cuttlefish and mussels

Riz de senyoret (decortiquée) avec crevettes, seiches et des moules

Fideua with squid, crayfish and ceps

Fideuá avec calamars, écrevisses et cèpes

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Seasonal fruit salad with mint infusion and mandarin sorbet

Salade de fruits de saison avec infusion de menthe et sorbet à la mandarine

Yoghurt and white chocolate soup with diced mango and diced sponge cake

Soupe au yaourt et au chocolat blanc avec des dés de mangue et des génoise

Small glass of raspberry mousse with mascarpone and crumble

Petit verre de mousse de framboise au mascarpone et au crumble

Bread, mineral water and wine D.O. Empordà

Pain, eau minérale et vin D.O. Empordà

41.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES

