

# HOSTAL SES NEGRES

S E S A L D E S E V I D A

SA RIERA – ESTIU – 2023

## MENÚ SES NEGRES

*Al mig de la taula (a compartir)*

Amanida de tomàquet i burrata

Cassola de musclos a la brasa

Escamarlans saltejats

—  
Arròs Ses Negres de salsitxa,  
calamar i gambes

—  
Recuit de drap de Fonteta

42,50

*(preu per pers. / taula completa / beguda no inclosa)*

## TAPES

Olives Xillu .....	4,50
Xips bossa .....	3,00
Xips amb pebre .....	3,20
Les braves de Ses Negres .....	12,50
Seitons en vinagre .....	10,50
Anxoves de l'Escala amb coca de pa amb tomàquet ....	18,50
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona .....	16,50
Sonsos fregits .....	17,50
Croquetes de pollastre rostit (unitat) .....	2,50
Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet .....	28,50
Bunyols de bacallà .....	15,50

## ARROSSOS

*(Preus per pers., min. dues persones.)*

Arròs "Ses Negres" de calamar, salsitxes i escamarlans ....	25,50
Arròs negre amb costelló, sípia, musclos i escamarlans ....	25,50
Fideuà amb allioli .....	21,50
Arròs caldós de cabra de mar .....	27,50
Arròs vegetarià amb verdures ecològiques .....	21,50
Arròs de llamàntol .....	35,00

*Tots els nostres arrossos estan elaborats amb varietats de l'Estany de Pals de l'Albert Grassot. Temps de cocció 20 minuts.*

Servei de terrassa 1,90 p.p.

Preus amb IVA inclòs

## PLATS PER COMPARTIR

Amanida de l'hort amb formatge de cabra i vinagreta de mel i mostassa .....	12,00
Amanida de burrata amb tomàquet, sardina fumada i pols d'olives negres .....	16,50
Recuit de drap amb anxoves, mermelada de tomàquet i pols d'oliva negra.....	18,50
Albergínia rostida amb tocs asiàtics, sèsam, all negre i formatge d'ovella .....	13,50
Bacallà esqueixat amb pebrot i ceba escalivada .....	16,50
Ceviche de peix de costa amb ceba vermella, coriandre i llima ....	19,50
Tàrtar de gamba blanca de Palamós .....	20,50
Brioix de tàrtar de tonyina vermella amb maionesa de kimchi...	21,50
Daus de tonyina sobre alvocat, sèsam i algues .....	24,50
Anguila fumada sobre ajoblanco amb wasabi i ceba tendre ...	21,50
Calamar a la planxa amb verdures saltejades .....	19,50
Gambes de Port de la Selva a la planxa .....	S/M
Fish and chips al estil del sud .....	19,50
Fingers de pollastre moruno amb maionesa de curri .....	13,50
Timbal de steak tàrtar al gust del comensal amb torradetes ....	21,50

## BRASA

Cassola de musclos amb verdures i herbes aromàtiques.....	13,50
Magret d'ànec 5 aglans amb verdures i Porto.....	21,50
Pop amb papada, patates i salsa romesco .....	27,50
Filet de vedella de Girona amb pebrotets de Padron.....	28,00
Peix de mercat a la brasa.....	S/M
Rap, Orada, llobarro, turbot, amb patates al forn .....	S/M

*Com us ve de gust? A la bilbaïna o simplement amb oli i sal maldon*

## POSTRES

Cheesecake.....	9,00
Tatin clàssica amb poma de Girona i gelat de vainilla.....	9,00
Bunyols cruixents de xocolata.....	9,00
Xuixo de crema a la brasa ( clàssic de Girona).....	9,00
Biscuit glacé amb xocolata calenta.....	9,00
Coulant de xocolata .....	9,00
Pinya colada.....	9,00
Recuit de Fonteta amb mel.....	6,00
Fruita fresca de temporada .....	8,00
Assortiment de gelats.....	8,50
Milfulles cruixent de nata i maduixes.....	9,50

*Tots els nostres plats poden contenir traces de productes susceptibles de produir reaccions al·lèrgiques i intoleràncies, si us plau si té alguna intolerància consulti al nostre personal que l'informarà adequadament.*