

HOSTAL SES NEGRES

SE SAL DE SE VIDA

SA RIERA - VERANO - 2023

MENÚ SES NEGRES

En medio de la mesa (p ara compartir)

Ensalada de tomate y burrata

Mejillones a la brasa

Cigalas salteadas

Arroz Ses Negres de salchicha,

calamar y gambas

Recuit de drap de Fonteta

42,50

(precio por pers. / mesa completa / bebida no incluida)

TAPAS

Olivas el Xillu	4,50
Chips de patatas artesanas	3,00
Chips de patatas artesanas con pimienta	3,20
Bravas Ses Negres	12,50
Boquerones en vinagre	10,50
Anchoas de la Escala con coca de pan con tomate	18,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de limón	16,50
Sonsos fritos	17,50
Croquetas de pollo asado (precio unidad)	2,50
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate	28,50
Buñuelos de bacalao	15,50

ARROCES

(Precios por pers., mín. dos personas.)

Arroz Ses Negres de calamar, salchichas y cigalas	25,50
Arroz negro con costillar, sepia, mejillones y gambas ...	25,50
Fideuá con alioli	21,50
Arroz caldoso de centollo	27,50
Arroz vegetariano de verduras y alioli de ajo negro	21,50
Arroz de bogavante	35,00

Todos nuestros arroces están elaborados con variedades del Estany de Pals de Albert Grassot. Tiempo de cocción, 20 minutos.

PLATOS PARA COMPARTIR

Ensalada de la huerta con queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza	12,00
Ensalada de burrata con tomate, sardina ahumada y olivas negras	16,50
Recuit de drap con anchoas, mermelada de tomate y polvo de aceitunas negras.....	18,50
Berenjena asada con toques asiáticos, sésamo, ajo negro y queso de oveja	13,50
Bacalao desmigado con pimiento y cebolla asados	16,50
Ceviche de pescado de costa con cebolla roja, cilantro y lima	19,50
Tartar de gamba blanca de Palamós	20,50
Brioche de tartar de atún rojo con mayonesa de kimchi	21,50
Dados de atún sobre aguacate, sésamo y algas	24,50
Anguila ahumada sobre ajo blanco con wasabi y cebolleta	21,50
Calamar a la plancha con verduritas salteadas	19,50
Gambas de Port de la Selva a la plancha o a la brasa	S/M
Fish and chips al estilo del sur	19,50
Fingers de pollo moruno con mayonesa de curry	13,50
Timbal de steak tartar al gusto del comensal con tostaditas	21,50

BRASA

Mejillones con verduritas y hierbas aromáticas	13,50
Magret de pato 5 bellotas con verduritas y Porto	21,50
Pulpo con papada, patatas y salsa romesco	27,50
Filete de ternera de Girona con pimientos del Padrón	28,00
Pescado de mercado a la brasa	S/M
Rape, dorada, lubina, rodaballo con patatas al horno	S/M

¿Cómo os apetece? ¿A la bilbaína o simplemente con aceite y sal Maldon?

POSTRES

Cheesecake	9,00
Tatin clásica con manzana de Girona y helado de vainilla	9,00
Buñuelos crujientes de chocolate	9,00
Chucho de crema a la brasa (clásico de Girona)	9,00
Biscuit glacé con chocolate caliente	9,00
Coulant de chocolate	9,00
Piña colada	9,00
Recuit de Fonteta con miel	6,00
Fruta fresca de temporada	8,00
Surtido de helados	8,50
Milhojas crujiente de nata y fresas.....	9,50

Todos nuestros platos pueden contener trazas de productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias, por favor, si tiene alguna intolerancia, consulte con nuestro personal que le informará adecuadamente.