

# HOSTAL SES NEGRES

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

S A R I E R A - É T É - 2 0 2 3

## MENÙ SES NEGRES

*Au milieu de la table (à partager)*

Salade de tomate et burrata

Moules grillées

Crevettes sautées

Riz "Ses Negres" de calamars,  
saucisses et crevettes

Recuit de drap de Fonteta

42,50

*(Prix par personne / table complet / boisson non comprise)*

## TAPAS

Olives Xillu .....	4,50
Chips artisanales .....	3,00
Chips artisanales au poivre .....	3,20
Les braves de Ses Negres .....	12,50
Anchois au vinaigre .....	10,50
Anchois de l'Escala avec pain à la tomate .....	18,50
Calamars andalouse avec mayonnaise au citron .....	16,50
Sonsos frits .....	17,50
Croquettes de poulet rôti (6 unités) .....	2,50
Jambon ibérique avec pain à la tomate .....	28,50
Beignet de morue .....	15,50

## RIZ

*(Prix par personne, min. Deux personnes.)*

Riz "Ses negres" de calamars, saucisses et crevettes ....	25,50
Riz noir aux moules, côtes levées et crevettes .....	25,50
"Fideuà" à l'alioli" .....	21,50
Riz au bouillon de tourtau .....	27,50
Riz végétarien aux légumes bio .....	21,50
Riz d'homard .....	35,00€

*Tous nos plats de riz sont fabriqués à partir des variétés Estany de Pals d'Albert Grassot. Temps de cuisson 20 minutes.*

## PLATS À PARTAGER

Salade avec croustillant de chèvre et vinaigrette au miel

et à la moutarde ..... 12,00

Salade de burrata avec tomate, sardines fumées et olives noires ..... 16,50

Drap recuit aux anchois, confiture de tomates

et poudre d'olives noires ..... 18,50

Aubergine rôtie aux notes asiatiques, sésame, ail noir

et fromage de brebis ..... 13,50

Poivrons et oignons rôtis avec morue râpée ..... 16,50

Ceviche de poisson côtier à l'oignon rouge, au citron vert et

à la coriandre ..... 19,50

Tartare de crevettes grillée du Port de la Selva .....
 20,50 |

Brioche au tartare de thon rouge et mayonnaise de kimchi ..... 21,50

Cubes de thon sur d'avocat, sésame et algues .....
 24,50 |

Tranches d'anguille fumée .....
 21,50 |

Calamars grillés avec wok de légumes de saisons .....
 19,50 |

Crevettes grillées du Port de la Selva .....
 prix marché |

Poisson et frites .....
 19,50 |

Filets de poulet "moruno" croustillants avec mayonnaise au curry ... 13,00

Timbale de steak tartare au goût du diner avec toasts .....
 21,50 |

## GRILL

Moules avec légumes et aux herbes .....
 13,50 |

Magret de canard 5 bellots avec légumes et Porto .....
 21,50 |

Poulpe au bajoue de porc, pommes de terre et sauce romesco .. 27,50

Filet de bœuf de Girona et poivrons "padrón" .....
 28,00 |

Poisson grillé .....
 prix marché |

Lotte, dorade, bar, turbot avec pommes de terre au four .....
 prix marché |

*Comment vous sentez-vous ? A la manière de Bilbao ou simplement avec*

*de l'huile et du sel de Maldon ?*

## DESSERTS

Cheesecake .....	9,00
Tatin classique de pomme de Girona avec glace vanille .....	9,00
Beignet au chocolat .....	9,00
Xuixo grillée (classique du Girona) .....	9,00
Biscuit glacé avec chocolat chaud .....	9,00
Coulant du chocolat .....	9,00
Piña colada .....	9,00
Recuit de Fonteta avec miel .....	6,00
Fruits de saison .....	8,00
Assortiment de glaces artisanales .....	8,50
Millefeuille à la fraise et à la crème .....	9,50

*Tous nos plats peuvent contenir des traces de produits pouvant provoquer des réactions allergiques et des intolérances. Si vous avez une intolérance, veuillez consulter notre personnel qui vous tiendra au courant de manière adéquate.*

Service de terrasse 1,90 p.p.

Prix avec TVA inclus