

HOSTAL SES NEGRES

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

SA R I E R A _ P R I M A V E R A / V E R A N O _ 2 0 2 4

TAPAS

Aceitunas xillu	5,00
Chips de patatas artesanas	3,00
Chips de patatas artesanas con pimienta	3,50
Bravas Ses Negres	12,50
Boquerones en vinagre	11,00
Anchoas de l'Escala con coca de pan con tomate	18,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	17,50
Sonsos fritos	17,50
Croquetas de pollo asado (Precio unidad)	2,50
Paletila ibérica con coca de pan con tomate	29,50
Buñuelos de bacalao	16,00

ARROCES

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

Arroz Ses Negres de calamar, salchichas y cigalas	26,00
Arroz negro de costillar, sepia, mejillones y gambas	26,00
Fideuá con alioli	22,00
Arroz de bogavante	38,00
Arroz caldoso de centollo	28,00
Arroz vegetariano de verduras y alioli de ajo negro	22,00

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

BRASA

Mejillones con verduritas y hierbas aromáticas	14,50
Magret de pato 5 bellotas con verduritas	22,50
Filete de ternera con parmentier, cebolla y Porto	29,00
Secreto ibérico a la brasa con verduras	24,00
Pulpo entero sobre patata con ajo y guindilla	27,50
Sardinas a la brasa con ajo y perejil y coca de pan	16,00
Cigalas abiertas	S/M
Pescado de mercado a la brasa	S/M

¿Cómo te apetece? A la bilbaína o simplemente con aceite y sal maldon

CAZUELAS

(platos clásicos de la costa brava)

Suquet de pescado con patatas y picada	28,00
Zarzuela de pescado, rape, mejillones, almejas y gambas	30,00
Calamarcitos salteados con setas y salchichas	25,00

PLATOS PARA COMPARTIR

Flor de cebolla crujiente con salsa de curry	11,50
Humus de garbanzo con especias crujientes	9,50
Ensalada de la huerta con queso de cabra y vinagreta de miel ...	13,00
Ensalada de burrata con tomate, sardina ahumada y aceitunas negras	17,50
Berenjena asada con toques asiáticos, sésamo, ajo negro y queso de oveja	14,00
Tatin de tomate de ramillete con sableé de aceitunas negras y anchoas de l'Escala	16,00
Gazpacho de tomate verde picante y langostinos	15,00
Tortilla abierta de ajos tiernos, porto-bellos y langostinos	15,00
Noodles salteados con verduras y marisco	16,00
Fingers de pollo moruno con salsa barbacoa	13,50
Tartar de gamba blanca de Palamós	21,50
Ceviche de pescado con cebolla roja cilantro y lima	20,50
Dados de atún con aguacate, sésamo y algas	25,50
Calamar a la plancha con verduras	20,50
Gamba roja de Port de la Selva	S/M
Fish and chips al estilo del sur	20,50
Brioix de atún rojo con kimchi	22,50
Brioix de steak tartar de ternera	22,50
Alitas de pollo estilo Cantonés	13,00

POSTRES

Cheesecake	9,00
Tatin clàssica de Girona con helado de vainilla	9,00
Buñuelos crujientes de chocolate	9,00
Chuchos de crema a la brasa (clásico de Girona)	9,00
Sopa de fresas con helado de yogur	8,50
Surtido de helados	8,50
Coulant de chocolate	9,00
Milhojas de fresas con nata	9,50
Fruta fresca de temporada	8,50

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.