

HOSTAL SES NEGRES

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

SA RIERA – PRINTEMPS / ÉTÉ – 2024

TAPAS

Aceitunas xillu	5,00
Chips artisanales	3,00
Chips artisanales au poivre	3,50
Les "braves" de Ses Negres	12,50
Anchois au vinaigre	11,00
Anchois de l'Escala avec pain à la tomate	18,50
Calamars andalous avec mayonnaise au citron	17,50
"Sonsos" frits (friture petit poisson)	17,50
Croquettes de poulet rôti (unité)	2,50
Jambon ibérique avec pain à la tomate	29,50
Beignet de morue avec confiture de tomates	16,00

RIZ

(Min. 2 personnes, prix par personne)

Riz "Ses Negres" de calamars, saucisses et crevettes	26,00
Riz noir aux moules, côtes de porc et crevettes	26,00
Fideuà à l'alioli	22,00
Riz d'homard	38,00
Riz au bouillon de tourteau	28,00
Riz végétarien aux légumes bio	22,00

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

GRILLADES

Moules avec légumes et aux herbes	14,50
Magret de canard 5 baies avec légumes et Porto	22,50
Filet de bœuf avec parmentier du pomme de terre, petits oignons et ciboulette au Porto	29,00
Secret de porc ibérique grillé aux légumes	24,00
Poulpe entier cuit sur pomme de terre à l'ail et piment	27,50
Sardines grillées à l'ail et persil	16,00
Cigalas abiertas	S/M
Poisson grillé	Prix du Marché

Comment vous sentez-vous? À la Bilbao ou simplement avec de l'huile et du sel de Maldon

CASSOLES

(plats classiques de la Costa Brava)

Sauce de poisson aux pommes de terre et viande hachée	28,00
Zarzuela de poisson, lotte, moules, palourdes et crevettes	30,00
Calamars sautés aux champignons et saucisses	25,00

PLATS À PARTAGER

Fleur d'oignon croustillante à la sauce curry	11,50
Houmous de pois chiches aux épices et croustillant	9,50
Salade avec fromage de chèvre et vinaigrette de miel et moutarde	13,00
Salade de tomates, sardines fumées et olives noires	17,50
Aubergine rôtie aux notes asiatiques, sésame, ail noir et fromage de brebis	14,00
Tatin de tomates au sablé d'olives noires et d'anchois de l'Escala	16,00
Gaspacho de tomate vertes épicées et langoustines	15,00
Omelette à l'ail tendre, champignons Portobello et langoustines	15,00
Nouilles sautées aux légumes et fruits de mer	16,00
Ailes de poulet Mauresque avec sauce barbecue	13,50
Tartare de crevettes blanches de Palamós	21,50
Ceviche de poisson côtier à l'oignon rouge, au citron vert et à la coriandre	20,50
Cubes de thon sur avocat, sésame et algues	25,50
Calamars grillés avec wok de légumes de saison	20,50
Crevettes rouges du Port de la Selva	Prix du Marche
Fish and chips à la Ses Negres comme dans le sud	20,50
Brioche au tartare de thon rouge et mayonnaise de kimchi	22,50
Brioche au tartare de steak de bœuf	22,50
Ailes de poulet à la cantonaise	13,00

DESSERTS

Cheesecake	9,00
Tatin classique de pomme de Girona avec glace vanille	9,00
Beignet au chocolat	9,00
Xuixo grillée nappé de chocolat (classique de Girona)	9,00
Soupe de fraises avec glace au yaourt	8,50
Assortiment de glaces artisanales	8,50
Coulant au chocolat	9,00
Millefeuille à la fraise et à la crème	9,50
Fruits de saison	8,50

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.