

CELLER DE LA PLANASSA

*De la Llotja de Palamós, per a picar, o com a entrant...
(Preus diaris de mercat. Consultar llista del peix)*

*Musclos de Roca / Mejillones de Roca
Berberetxos / Berberechos
Cloïsses saltejades / Almejas salteadas
Tallarines / Tallarinas
Escamarlanets saltejats / Cigalitas salteadas
Gamba mitjana de Palamós / mediana de Palamós
Gamba grossa de Palamós / grande de Palamós
Calamar fregit / Calamar frito
Xíperons fregits / Chipirones fritos
Sepiones saltejades / Sepionas salteadas*

Peïxos - planxa, forn o all cremat-

*Lluç de palangre / Merluza de palangre
Rapet de Palamós / Rape de Palamós
Llobarro salvatge / Lubina salvaje
Rom (Turbo) / Rodaballo*

La Cuina del Celler

*Brunyols de bacallà / Buñuelos de bacalao
Anxoves de Palamós / Anchoas de Palamós
Amanida de bolets amb vinagreta de pa amb tomàquet
Ensalada de setas con vinagreta de pan con tomate
Sopa de ceba gratinada / Sopa de cebolla gratinada
Sopa de Peix / Sopa de Pescado
Escabetx de peix Sabre amb puré d' albergínia
Escabeche de Pez Sable con puré de berenjena
Gratinat d' orissos al cava / Gratinado de erizos al cava
El nostre Foie gras / Nuestro Foie Gras
Amanida de l' hort / Ensalada de la huerta
Fideus rossejats amb all i oli / Fideos Rossejats (mín. 2 pers.)
Arròs a la cassola amb sepiones i Bou de mar (mín. 2 pers.)
Arroz a la cazuela con sepionas y Buey de mar (mín. 2 pers.)
Lluç a l' all cremat amb parmentier a l' oli d' oliva S.M.
Merluza al aceite de ajos tostados con parmentier al aceite de oliva
Rap a l' all i oli sobre patata i ceba / Rape al "all i oli" S.M.
Peix al forn Celler de la Planassa (consultar peix del dia)
Pescado al horno Celler de la Planassa (consultar pescado del dia) S.M.
Bacallà a l' all i oli
Bacalao al "all i oli"
Galta de vedella rostida amb trinxat de patata i col
Carrillera de ternera asada con "trinxat" de patata y col
Carré de Xai confitat al Romani / Carré de Cordero confitado al Romero
Filet de Vedella de Girona al grill / Solomillo de ternera al grill*

*Marc Ferriol, cuíner
Cuina de l' Empordanet*