

# LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

LA COCINA TRADICIONAL TOSSENSE  
THE TRADITIONAL CUISINE OF TOSSA  
LA CUISINE TRADITIONNELLE DE TOSSA

LA CUINA DELS FIDEUS A LA CASSOLA  
LA COCINA DE LOS FIDEOS A LA CAZUELA  
THE CUISINE OF FIDEUS A LA CASSOLA  
LA CUISINE DE FIDEUS A LA CASSOLA

## CAT

La cuina dels Fideus a la Cassola és una tradició arrelada a Tossa, amb receptes transmises de generació en generació. Representa la cultura marinera i l'ús de productes de proximitat com el peix fresc, el fumet casolà i les verdures del terreny. Aglutina famílies i visitants al voltant de la taula. És símbol d'identitat i orgull local. Participar-hi reforça el vincle amb la història i el paisatge del poble.

## ES

La cocina de los Fideos a la Cazuela en Tossa es una tradición profundamente enraizada. Refleja la herencia marinera y el uso de productos locales como el pescado fresco, el caldo casero de pescado y las verduras de la zona. Une a vecinos y visitantes en torno a la mesa. Es símbolo de identidad y orgullo. Participar en ella conecta con la historia y el territorio del lugar.

## ENG

The *Fideus a la Cassola* tradition in Tossa is deeply rooted in its seafaring culture. It highlights local products like fresh fish, homemade fish broth, and seasonal vegetables from the area. It brings people together around the table. It's a source of identity and pride. Taking part connects you to the town's history and natural surroundings.

## FR

La tradition des *Fideus a la Cassola* à Tossa s'enracine dans sa culture maritime. Elle met en valeur les produits locaux: poisson frais, bouillon maison, légumes de saison cultivés à proximité. Elle réunit habitants et visiteurs autour de la table. C'est un symbole d'identité et de fierté. Y participer, c'est renouer avec l'histoire et le terroir du village.

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1 BAHIA</b><br/>Passeig de Mar, 19 – C/ socors, 4<br/>(+34) 972 340 322<br/>restaurantbahiatossa.com<br/>f @</p> | <p><b>2 CAN CARLUS</b><br/>Carrer del Portal, 20<br/>(+34) 606 02 21 47<br/>cancarlustossa.es<br/>f @</p>      |
| <p><b>3 CAN GOL</b><br/>Carrer del Portal, 28<br/>(+34) 639 78 58 83<br/>cangoltossa.com<br/>f @</p>                   | <p><b>4 CAN PINI</b><br/>Carrer del Portal, 12<br/>(+34) 972 34 02 97<br/>canpini.com<br/>f @</p>              |
| <p><b>5 CAN SIMÓN</b><br/>Carrer del Portal, 24<br/>(+34) 972 34 12 69<br/>lacuinadecansimon.com<br/>f @</p>           | <p><b>6 CAPRI</b><br/>Passeig de Mar, 17<br/>(+34) 972 34 32 10<br/>byjoseppages.com<br/>f @</p>               |
| <p><b>7 CASTELL VELL</b><br/>Carrer Abat Oliba, 1<br/>(+34) 972 34 10 30<br/>castellvelltossa.com<br/>f @</p>          | <p><b>8 EL PETIT</b><br/>Carrer del Portal, 18<br/>(+34) 622 72 50 43<br/>elpetitrestaurant.com<br/>f @</p>    |
| <p><b>9 MARINA</b><br/>Carrer del Tarull, 6<br/>(+34) 972 34 07 57<br/>restaurantmarina.es</p>                         | <p><b>10 MESTRE D'AIXA</b><br/>Carrer de la Guàrdia, 23<br/>(+34) 972 34 00 68<br/>mestredaixa.net<br/>f @</p> |
| <p><b>11 MINERVA</b><br/>C/ Sant Ramon de Penyafort, 7<br/>(+34) 972 340 939<br/>restaurantminerva.es<br/>f @</p>      | <p><b>12 SA BARCA</b><br/>Carrer del Mar, 2<br/>(+34) 972 34 03 89<br/>sabarcadetossa.com<br/>f @</p>          |
| <p><b>13 SA MURALLA</b><br/>Carrer del Portal, 16<br/>(+34) 972 34 11 28<br/>samuralla.com<br/>f @</p>                 | <p><b>14 TURSIA</b><br/>Carrer Barcelona, 9<br/>(+34) 972 34 15 00<br/>restauranttursia.com<br/>f @</p>        |
| <p><b>15 VICTOR</b><br/>Avinguda de La Palma, 17<br/>(+34) 972 34 24 31<br/>restaurantvictor.net<br/>f @</p>           | <p><b>16 VICTORIA</b><br/>Passeig de Mar, 23<br/>(+34) 972 34 01 66<br/>hrvictoriatossa.com<br/>f @</p>        |

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA  
LA COCINA TRADICIONAL TOSSENSE  
THE TRADITIONAL CUISINE OF TOSSA  
LA CUISINE TRADITIONNELLE DE TOSSA

TOSSA DE MAR  
1-28/06

## MIL I UNA MANERES DE FER ELS FIDEUS A TOSSA DE MAR

MIL Y UNA MANERAS DE HACER LOS FIDEOS EN TOSSA DE MAR  
MILLE ET UNE FAÇONS DE FAIRE DES FIDEOS À TOSSA DE MAR  
A THOUSAND AND ONE WAYS TO MAKE FIDEUS IN TOSSA DE MAR

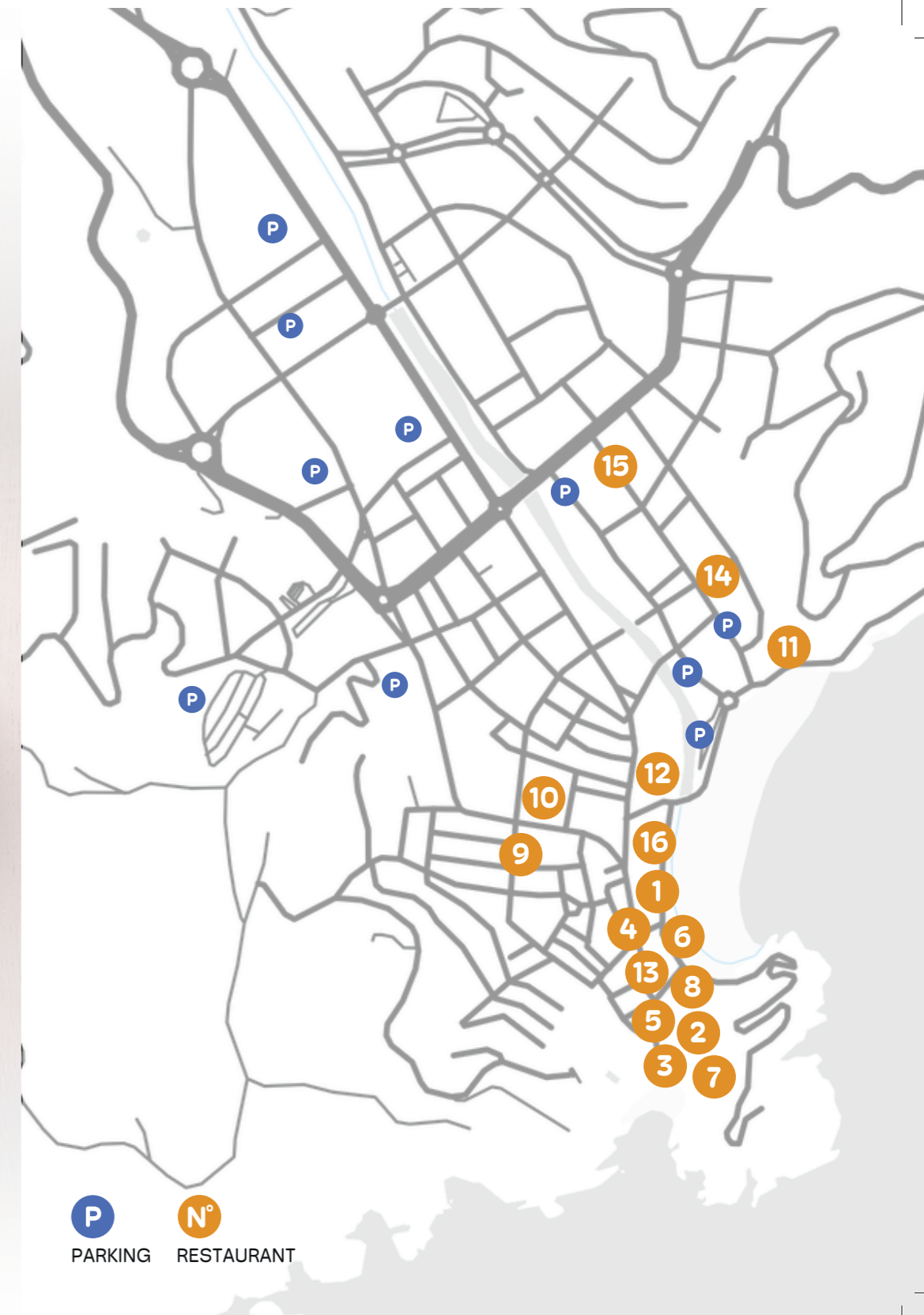


## RESTAURANTS

BAHIA · CAN CARLUS · CAN GOL · CAN PINI  
CAN SIMON · CAPRI · CASTELL VELL · EL PETIT  
MARINA · MESTRE D'AIXA · MINERVA · SA BARCA  
SA MURALLA · TURSIA · VICTOR · VICTORIA



Més informació:  
Más información:  
More info:  
Plus d'informations:  
visittossa.com



PARKING



RESTAURANT



## CATALÀ

TOTS ELS PREUS SÓN PER PERSONA AMB L'IVA INCLÒS.

- BAHIA | 48,50€**  
Vermut casolà i 2 ostres gallegues. Primers a triar: Anxoves confitades a l'estil de Tossa amb coca torrada amb tomàquet o Calamars de potera amb ceba i carxofa o Cloïsses a la marinera. Segons a triar: Fideus a la cassola Mar i Muntanya o Fideus mariners a l'estil de Tossa. Postres a triar: Crema catalana o Mató de monge o Catalanet (gelat de torró amb ratafia) o Gelat de la casa amb panses a l'Armanyac. Vi DO Empordà Tramuntanart (Blanc, rosat o negre) i aigua.
- CAN CARLUS | 42,00€** (Mín. 2 persones)  
Pica-pica: Croquetes de peix i marisc, Anxoveta fregida, Bunyols de bacallà i Escamarlanet saltejat. Segons a triar: Fideus a la cassola de calamar i sèpia o Fideus negres amb sèpia i cloïsses o Fideuà de fruits de mar o Rossejat de Fideus de cabell d'àngel o Fideus en cassola de costelló i sèpia. Postres a triar: Crema catalana o Pastís de la casa o Profiteroles o Sorbets o Gelats. Vi DO Empordà (blanc, rosat o negre) o Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.
- CAN GOL | 40,00€** (Mín. 2 persones)  
Copa de benvinguda. Primers per compartir: Anxoves de l'Escala, Croqueta de pernil ibèric, Tomàquet de l'hort amb stracciarella de burrata. Segons a triar: Fideus a la Cassola amb costelló, salsetxa i botifarra de perol o Fideus a la Cassola amb rap i escamarlans. Postres de la casa. Ampolla de vi Boca Petita DO Empordà, Cava Lacrima Baccus Brut Nature.
- CAN PINI | 55,00€** (Mín. 2 persones)  
Aperitiu de la casa. Primer: 'Zamburinyes'. Segon: Fideus a la cassola amb cabra de mar. Postre: Flam de figues confitades d'Ullastret. Ampolla de vi Boca Petita DO Empordà, Cava: Lacrima Baccus Brut Nature.
- CAN SIMÓN | 45,00€** (Mín. 2 persones)  
Mar de fideus i llagosta
- CAPRI | 37,50€**  
Primers a triar: Amanida amb formatge de cabra i poma o Morralla de peix fregit o Quiche de carbassó amb escuma de parmesà o Musclos a la brasa. Segons a triar: Fideus amb lluernà o Fideus amb costelló i salsetxes de Sant Benet o Rossejat de fideus amb allioli o Fideus a la marinera. Postres a triar: Pinya amb crema i fruites vermelles o Flam d'ou amb nata o Pastís de xocolata amb melmelada de maduixa o Gelat variat. Pa i Aigua.
- CASTELL VELL | 32,00€**  
Primers a triar: Xapata d'algues amb anxoves de l'Escala, pebrot escalivat i formatge de cabra cremós o Gaspatxo de préssec i maduixa amb tàrtar d'anguila fumada o Amanida de pollastre de pagès, cogombre envinagrat, salsa cèsar i parmesà o Caneló de brandada de bacallà amb poma o Trinxat de la Cerdanya amb botifarra de perol, bolets i espàrrecs o Lingot d'ensaladilla amb salmó i gamba o Musclos de roca a la brasa. Segons a triar: Peix del dia a la planxa, verduretes al wok i romesco o Enranya de vedella amb chimichurri i patates panadera o Galta de porc ibèric a baixa temperatura amb salsa de vi DO Empordà i puré de patates o Paella de marisc (mín. 2 pers.) o Fideuà (mín. 2 pers.). Postres a triar: Tiramisú o Pastís de formatge amb melmelada de tomàquet cherry i romani o Gelats/Sorbets.
- EL PETIT | 65,00€** (Mín. 2 persones)  
Entrants per compartir: Duo de croquetes, pop en tempura, carpaccio de gamba de Blanes amb tomàquet natural i puré de ceba caramel·litzada. Segons a triar: Fideus secs amb bigotis de llamàntol i ou fregit ecològic o Fideus melosos amb cabra, costella i salsetxes de Sant Benet. Postres: A triar de la carta. Vi de Tossa AVA (blanc o rosat), vi negre Xindas o Cava Brut Nature Reserva.
- MARINA | 30,50€**  
Pica-pica: Musclos a la marinera, Calamarsets a l'andalusa i Calamars a la romana. Segons a triar: Fideus de marisc amb gambes o Fideus mar i muntanya a la cassola. Postres a triar: Crema catalana o Flam o Pudding o Peres al vi o Gelat o Poma al forn. Vi blanc Gorgorito (Verdejo), aigua i pa.
- MESTRE D'AIXA | 41,00€** (Mín. 2 persones)  
Primers a triar: Pernil ibèric o bunyols de bacallà o calamars a la romana o peixet fregit (sonsos) o bogamarins gratinats. Segon: Fideus a la cassola amb gambeta de Blanes. Postres a triar: Pastís del dia o Crema catalana o Sorbets a triar. Vi DO Empordà o ampolla de cava, pa, aigua i cafè (+2€ per emportar).
- MINERVA | 45,00€**  
Pica-pica: Anxoves de Tossa, Bunyols de Bacallà del Minerva i Escopinyes a la planxa. Segon: Fideus de pescadors amb rap, cloïsses i escamarlans. Postres a triar: Crema catalana o Brownie de xocolata o Sorbet de mojito o Mousse de iogurt o Tiramisú. Vi Jardins blanc o Cava Perelada Brut Star, pa i aigua.
- SA BARCA | 32,00€**  
Primers a triar: Barca de clogsa marinera o Sardines en escabetch fetes a casa o Carcols a l'estil de mamà. Segons a triar: Fideuà marinera amb pop o Fideus a la cassola amb pop i costelló. Postres a triar: Gelat de torró amb ratafia o Sorbet de llimona amb cava o Crema catalana o Panna cotta amb fruits vermells. Pa, aigua i vi DO Catalunya.
- SA MURALLA | 41,00€**  
Primers a triar: Amanida de verdures escalivades gratinades amb formatge de cabra o Calamars a la romana o Croquetes casolanes de pernil ibèric. Segons a triar: Fideuà amb llamàntol o Fideus a la marinera o Fideuà amb cloïsses, gambes i sèpia amb la seva tinta. Postres a triar: Sorbet de llimona o mango o Flam amb nata. Aigua i vi.
- TURSIA | 45,00€**  
Primers a triar: Amanida d'esqueixada de bacallà o Favetes o Pebrots del *piquillo*. Segon: Fideus a la cassola amb nècores i cloïsses. Postres per triar: Carpaccio de pinya o Bescuit glacé amb xocolata calenta o Sopa de mango o Pastissos de la casa o Sorbets. Pa i Aigua.
- VICTOR | 41,50€** (Mín. 2 persones)  
Primers a triar: Croquetes de llagosta o mousse de molls. Segon: Fideus a la cassola amb escamarlans. Postres de la casa. Vi DO Empordà, aigua i cafè.
- VICTORIA | 42,95€** (Mín. 2 persones)  
Primers a triar: Pernil de gla o Escalivada amb anxoves o Calamars a la romana o Peixet fregit o Pop a la gallega o Bogamarins gratinats. Segon: Fideus a la cassola amb escamarlans. Postres a triar: Pastís del dia o Crema catalana o Sorbet de llimona. Vi DO Empordà o ampolla de cava, pa, aigua i cafè (+2€ per emportar).



## ESPAÑOL

TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA Y CON IVA INCLUIDO.

- BAHIA | 48,50€**  
Vermut casero y 2 ostras gallegas. Primeros a elegir: Anchoas confitadas al estilo de Tossa con coca tostada con tomate o Calamares de potera con cebolla y alcachofa o Almejas a la marinera. Segundos para elegir: Fideos a la cazuela mar y montaña o Fideos marineros al estilo de Tossa. Postres para elegir: Crema catalana, flan, Pudding, Peras al vino, Helado o Manzana al horno. Vino de Tossa AVA (blanco o rosado), Xindas tinto o cava Brut Nature Reserva.
- MARINA | 30,50€**  
Pica-pica: Mejillones a la marinera, chipirones a la andaluza y calamars a la romana. Segundos para elegir: Fideos de marisco con gambas o Fideos mar y montaña a la cazuela. Postres para elegir: Crema catalana, Flan, Pudding, Peras al vino, Helado o Manzana al horno. Vino blanco Gorgorito (Verdejo), agua y pan.
- CAN CARLUS | 42,00€** (Mín. 2 personas)  
Pica-pica: Croquetas de pescado y marisco, Anchoíta frita, Buñuelos de bacalao y Cigala pequeña salteada. Segundos para elegir: Fideos a la cazuela de calamar y sepia o Fideos negros con sepia y almejas o Fideuà de frutos del mar o *Rossejat* de fideos cabello de ángel o Fideos en cazuela de costilla y sepia. Postres para elegir: Crema catalana o Pastel de la casa o Profiteroles o Sorbets o Helados. Vino DO Empordà (blanco, rosado o tinto) o Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.
- CAN GOL | 40,00€** (Mín. 2 personas):  
Copa de bienvenida. Primeros a elegir: Anchoas de L'Escala, Croqueta de jamón ibérico o Tomate de huerto con stracciarella de burrata. Segundos para elegir: Fideos a la cazuela con costilla, salchicha y botifarra de perol o Fideos a la cazuela con rape y cigalas. Postres de la casa. Botella de vino Boca Petita DO Empordà, cava Lacrima Baccus Brut Nature.
- CAN PINI | 55,00€** (mín. 2 personas)  
Aperitivo de la casa. Primero: Zamburriñas. Segundo: Fideos a la cazuela con centollo. Postre: Flan de higos confitados de Ullastret. Botella de vino Boca Petita DO Empordà, cava Lacrima Baccus Brut Nature.
- CAN SIMÓN | 45,00€** (Mín. 2 personas)  
Mar de fideos y langosta.
- CAPRI | 37,50€**  
Primeros a elegir: Ensalada con queso de cabra y manzana o Fritura de pescado o Quiche de calabacín con espuma de parmesano o Mejillones a la brasa. Segundos para elegir: Fideos con bejel o fideos con costilla y salchichas de Sant Benet o *rossejat* de fideos con alioli o fideos a la marinera. Postres para elegir: Piña con crema y frutos rojos o Flan de huevo con nata o Pastel de chocolate con mermelada de fresa o Helados variado. Pan y agua.
- CASTELL VELL | 32,00€**  
Primeros a elegir: Chapata de algas con anchoas de l'Escala, pimiento asado y queso de cabra cremoso o Gazpacho de melocotón y fresa con tartar de anguila ahumada o Ensalada de pollo de payés, pepino encurtido, salsa césar y parmesano o Canelón de brandada de bacalao con manzana o *Trinxat* de la Cerdanya con botifarra de perol, setas y espárragos o Lingote de ensaladilla con salmón y gamba o Mejillones de roca a la brasa. Segundos para elegir: Pescado del día a la plancha, verduras al wok y romesco o Entraña de ternera con chimichurri y patatas panadera o Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa de vino DO Empordà y puré de patatas o Paella de marisco (mín. 2 pers.) o Fideuà (mín. 2 pers.). Postres para elegir: Tiramisú o Tarta de queso con mermelada de tomate *cherry* y romero o Helados/Sorbets.
- EL PETIT | 65,00€** (mín. 2 personas)  
Entrantes para compartir: Dúo de croquetas, Pulpo en tempura, Carpaccio de gamba de Blanes con tomate natural y puré de cebolla caramelizada. Segundos para elegir: Fideos secos con bigotes de bogavante y huevo frito ecológico o fideos melosos con centollo, costilla y salchichas de Sant Benet. Postres: A elegir de la carta. Vino de Tossa AVA (blanco o rosado), Xindas tinto o cava Brut Nature Reserva.
- MARINA | 30,50€**  
Pica-pica: Mejillones a la marinera, chipirones a la andaluza y calamars a la romana. Segundos para elegir: Fideos de marisco con gambas o Fideos mar y montaña a la cazuela. Postres para elegir: Crema catalana, Flan, Pudding, Peras al vino, Helado o Manzana al horno. Vino blanco Gorgorito (Verdejo), agua y pan.
- MESTRE D'AIXA | 41,00€** (Mín. 2 personas)  
Primeros a elegir: Jamón ibérico o buñuelos de bacalao o calamars a la romana o pescadito frito ("sonsos") o erizos gratinados. Segundo: Fideos a la cazuela con gamba de Blanes. Postres para elegir: Pastel del día o Crema catalana o Sorbets. Vino DO Empordà o cava botella, pan, agua y café (+2€ para llevar).
- MINERVA | 45,00€**  
Tapas: Anchoas de Tossa, Buñuelos de bacalao del Minerva y Berberechos a la plancha. Segundo: Fideos de pescadores con rape, almejas y cigalas. Postres para elegir: Crema catalana o Brownie de chocolate o Sorbete de mojito o Mousse de yogur o Tiramisú. Vino Jardins blanco o cava Perelada Brut Star, pan y agua.
- SA BARCA | 32,00€**  
Primeros a elegir: Barca de conchas marisco o Sardinas en escabeche caseras o Caracoles al estilo de mamá. Segundos para elegir: Fideuà marinera con pulpo o Fideos a la cazuela con pulpo y costilla. Postres para elegir: Helado de turrón con ratafia o Sorbete de limón con cava o Crema catalana o Panna cotta con frutos rojos. Pan, agua y vino DO Cataluña.
- SA MURALLA | 41,00€**  
Primeros a elegir: Ensalada de verduras asadas gratinadas con queso de cabra o Calamares a la romana o Croquetas caseras de jamón ibérico. Segundos para elegir: Fideuà con bogavante o Fideos a la marinera o Fideuà con almejas, gambas y sepia en su tinta. Postres para elegir: Sorbete de limón o mango o flan con nata. Agua y vino.
- TURSIA | 45,00€**  
Primeros a elegir: Ensalada de esqueixada de bacalao o Habitas o pimientos del piquillo. Segundo: Fideos a la cazuela con nècores y almejas. Postres para elegir: Carpaccio de piña o bescuit glacé con chocolate o sopa de mango o pasteles de la casa o sorbets. Pan y agua.
- VICTOR | 41,50€** (Mín. 2 personas)  
Primeros a elegir: Croquetas de langosta o Mousse de salmonetes. Segundo: Fideos a la cazuela con cigalas. Postres de la casa. Vino DO Empordà, agua y café.
- VICTORIA | 42,95€** (mín. 2 personas)  
Primeros a elegir: Jamón de bellota o Escalivada con anchoas o Calamares a la romana o Pescadito frito o Pulpo a la gallega o Erizos gratinados. Segundo: Fideos a la cazuela con cigalas. Postres para elegir: Pastel del día o Crema catalana o Sorbete de limón. Vino DO Empordà o botella de cava, pan, agua y café (+2€ para llevar).



## ENGLISH

ALL PRICES ARE FOR INDIVIDUALS WITH VAT INCLUDED.

- BAHIA | 48.50€**  
Appetiser: Homemade vermouth and 2 Galician oysters. Starters to choose: Tossa-style confit anchovies with toasted *coca* bread and tomato, Squid with onion and artichoke or Clams marinera style. Mains courses to choose: Surf and turf vermicelli in casserole or Tossa-style seafood vermicelli. Desserts to choose: Catalan Cream, Fresh cheese, Catalan (nougat ice cream with ratafia) or Homemade ice cream with Armagnac raisins. P.D.O. Empordà Tramuntanart wine (white, rosé or red) and water.
- CAN CARLUS | €42.00** (Min. 2 people)  
Starters to share: Fish and seafood croquettes, Fried anchovies, Cod fritters and Sautéed baby scampi. Main courses to choose: Traditional casserole noodles with squid and cuttlefish or Black noodles with cuttlefish and clams or Seafood fideuà or *Rossejat* Sautéed vermicelli casserole or Casserole noodles with pork ribs and cuttlefish. Desserts to choose from: Catalan cream or Homemade cake or Profiteroles or Sorbets or Ice cream. P.D.O Empordà wine (white, rosé or red) or Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.
- CAN GOL | 40.00€** (Min. 2 people)  
Welcome drink. Starters to choose: Salted anchovies from l'Escala, Iberian ham croquette or Garden tomato with burrata stracciarella. Main courses to choose: Vermicelli casserole with ribs, sausage and *botifarra* sausage or Vermicelli casserole with monkfish and langoustines. Homemade desserts. Bottle of Boca Petita P.D.O. Empordà wine, Lacrima Baccus Brut Nature cava.
- CAN PINI | 55.00€** (Min. 2 people)  
House aperitif. Starter: *Zamburriñas*. Main course: *Fideuà* casserole with spider crab. Dessert: Flan with confit figs from Ullastret. Bottle of Boca Petita P.D.O. Empordà wine, Lacrima Baccus Brut Nature cava.
- CAN SIMÓN | 45.00€** (Min. 2 people)  
Sea of *fideuà* and lobster.
- CAPRI | 37.50€**  
Starters to choose: Salad with goat cheese and apple, Fried fish, Courgette quiche with parmesan mousse or Grilled mussels. Mains courses to choose: Vermicelli with rockfish, Vermicelli with ribs and sausages from Sant Benet, *Rossejat* Sautéed vermicelli with aioli sauce in casserole or Seafood vermicelli. Desserts to choose: Pineapple with cream and red fruits, Egg flan with cream, Chocolate cake with strawberry jam or Assorted ice creams. Bread and water.
- CASTELL VELL | 32.00€**  
Starters to choose: Seaweed ciabatta with anchovies from L'Escala, roasted peppers and creamy goat cheese or Peach and strawberry gazpacho with smoked eel tartare or Free-range chicken salad with pickled cucumber, Caesar dressing and Parmesan or Cod brandade cannelloni with apple or Traditional *Trinxat* de la Cerdanya with *botifarra* de perol, mushrooms and asparagus or Russian salad terrine with salmon and prawns or Grilled rock mussels. Main courses to choose: Grilled catch of the day with wok vegetables and romesco sauce or Beef skirt steak with chimichurri sauce and sliced potatoes or Slow-cooked Iberian pork cheek with P.D.O. Empordà wine sauce and mashed potatoes or Seafood paella (min. 2 people) or Fideuà (min. 2 people). Desserts to choose: Tiramisu or Cheesecake with cherry tomato and rosemary jam or Ice cream/Sorbets.
- EL PETIT | 65.00€** (Min. 2 people)  
Starters to share: Croquette duo, Octopus in tempura, Prawn carpaccio from Blanes with natural tomato and caramelised onion purée. Mains courses to choose: Dry vermicelli noodles with lobster antennae and organic fried egg or Savoury vermicilli noodles with spider crab, pork ribs sausages from Sant Benet. Desserts: To choose from the menu. AVA wine from Tossa (white or rosé), Xindas red or Brut Nature Reserva cava.
- MARINA | 30.50€**  
*Pica-pica*: Marinera mussels, Andalusian-style baby squid and Batter fried squid. Mains courses to choose: Seafood vermicelli with prawns or Surf and turf vermicilli casserole. Desserts to choose: Catalan Cream, Flan, Pudding, Pears in wine, Ice cream or Baked apple. White Gorgorito (Verdejo) wine, water and bread.
- MESTRE D'AIXA | 41.00€** (Min. 2 people)  
Starters to choose: Iberian ham, Cod fritters, Batter fried squids, Fried small fish *sonsos* and Gratinated sea urchins. Main course: Vermicelli in casserole with prawns from Blanes. Desserts to choose: Cake of the day, Catalan Cream or Sorbets. P.D.O. Empordà wine or bottle of cava, bread, water and coffee. (+2€ Take away).
- MINERVA | 45.00€**  
Tapas: Tossa anchovies, Minerva cod fritters and Grilled cockles. Main course: Fishermen's vermicelli with monkfish, clams and langoustines. Desserts to choose: Catalan Cream, Chocolate brownie, Mojito sorbet, Yogurt mousse or Tiramisu. Jardins white wine or Perelada Brut Star cava, bread and water.
- SA BARCA | 32.00€**  
Starters to choose: Seafood boat, Homemade marinated sardines or Snails mother's style. Mains to choose: Seafood vermicelli with octopus or Vermicelli in casserole with octopus and ribs. Desserts to choose: Nougat ice cream with ratafia, Lemon sorbet with cava, Catalan Cream or Panna cotta with red fruits. Bread, water and P.D.O. Catalonia wine.
- SA MURALLA | 41.00€**  
Starters to choose: Roasted and gratinated vegetables salad with goat cheese, Batter fried squid or Homemade Iberian ham croquettes. Main courses to choose: Vermicelli in casserole with lobster, Seafood vermicelli or Vermicelli with clams, prawns and cuttlefish in its ink. Desserts to choose: Lemon or mango sorbet or Flan with cream. Water and wine.
- TURSIA | 45.00€**  
Starters to choose: *Cod esqueixada* salad, Broad beans or *Piquillo* peppers. Main course Vermicelli in casserole with spider crabs and clams. Desserts to choose: Pineapple carpaccio, Chocolate biscuit glacé, Mango soup, House cakes or Sorbets. Bread and water.
- VICTOR | 41.50€** (Min. 2 people)  
Starters to choose: Lobster croquettes or Red mullet mousse. Main course: Vermicelli in casserole with langoustines. House desserts. P.D.O. Empordà wine, water and coffee.
- VICTORIA | 42.95€** (Min. 2 people)  
Starters to choose: Acorn-fred Iberian ham, Roasted vegetables with anchovies, Batter fried squid, Fried small fish, Galician-style octopus or Gratinated Sea urchins. Main course: Vermicelli in casserole with langoustines. Desserts to choose: Cake of the day, Catalan Cream or Lemon sorbet. P.D.O. Empordà wine or cava bottle, bread, water and coffee. (+2€ Take away)



## FRANÇAIS

TOUS LES PRIX SONT PAR PERSONNE AVEC TVA COMPRISE.

- BAHIA | 48,50€**  
Vermouth maison et 2 huîtres galiciennes. Entrées au choix: Anchois confits à la façon de Tossa avec coca grillée à la tomate, Calamars de potera avec oignon et artichaut ou Palourdes à la marinère. Plats au choix: Vermicelles en casserole mer et montagne ou Vermicelles marinière en casserole à la façon de Tossa. Desserts au choix: Crème catalane, Mató (fromage frais), Catalanet (glace au nougat avec ratafia) ou Glace maison aux raisins à l'Armagnac. Vin AOP Empordà Tramuntanart (blanc, rosé ou rouge) et eau.
- CAN CARLUS | 42,00€** (Mín. 2 personnes)  
*Pica-Pica (À partager)*: Croquettes de poisson et fruits de mer, Petits anchois frits, Beignets de morue et Petites langoustines sautées. Plats au choix: Nouilles en casserole avec calamar et seiche ou Nouilles noires avec seiche et palourdes ou *Fideuà* Vermicelles aux fruits de mer ou *Rossejat* de vermicelles ou Nouilles en casserole avec travers de porc et seiche. Desserts au choix: Crème catalane ou Gâteau maison ou Profiteroles ou Sorbets ou Glaces. Vin AOP Empordà (blanc, rosé ou rouge) ou Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.
- CAN GOL | 40,00€** (Mín. 2 personnes)  
Verre de bienvenue. Entrées au choix: Anchois de L'Escala, Croquette de jambon ibérique ou Tomate du potager avec stracciarella de burrata. Plats au choix: Vermicelles à la casserole avec travers de porc, saucisse et boudin blanc frais ou Vermicelles à la casserole avec lotte et langoustines. Desserts de la maison. Boutelle de vin Boca Petita AOP Empordà, cava Lacrima Baccus Brut Nature.
- CAN PINI | 55,00€** (Mín. 2 personnes)  
Apéritif de la maison. Entrée: Coquilles Saint-Jacques. Plat principal: Vermicelles en casserole avec crabe. Dessert: Flan aux figues confites d'Ullastret. Boutelle de vin Boca Petita AOP Empordà, cava Lacrima Baccus Brut Nature.
- CAN SIMÓN | 45,00€** (Mín. 2 personnes)  
Mer de vermicelles et homard.
- CAPRI | 37,50€**  
Entrées au choix: Salade de fromage de chèvre et de pomme, Friture de poisson, Quiche à la courgette et mousse de parmesan ou Moules grillées. Plats au choix: Vermicelles au grondin, Vermicelles avec travers de porc et saucisses de Sant Benet, Rossejat de vermicelles avec alioli ou Vermicelles à la marinère. Desserts au choix: Ananas avec crème et fruits rouges, Flan aux œufs avec crème chantilly, Gâteau au chocolat avec confiture de fraise ou Glaces variées. Pain et eau.
- CASTELL VELL | 32,00€**  
Entrées au choix: Pain de *chapata* aux algues avec anchois de l'Escala, poivron rôti et fromage de chèvre crémeux ou Gazpacho de pêche et fraise avec tartare d'anguille fumée ou Salade de poulet fermier, concombre mariné, sauce César et parmesan ou Cannelloni de brandade de morue à la pomme ou Trinxat de la Cerdanya avec *botifarra* de perol, champignons et asperges ou Lingot de salade russe avec saumon et crevette ou Moules de roche grillées. Plats au choix: Poisson du jour grillé, petits légumes au wok et sauce romesco ou Onglet de bœuf au chimichurri et pommes de terre boulangères ou Joue de porc ibérique cuite à basse température avec sauce au vin AOP Empordà et purée de pommes de terre ou Paella aux fruits de mer (mín. 2 pers.) ou *Fideuà* vermicelles (mín. 2 pers.). Desserts au choix: Tiramisu ou Cheesecake avec confiture de tomates cerises et romarin ou Glaces/Sorbets.
- EL PETIT | 65,00€** (Mín. 2 personnes)  
Entrées à partager: Duo de croquettes, Poulpe en tempura, et Carpaccio de crevette de Blanes avec tomate fraîche et purée d'oignon caramélisé. Plats au choix: Vermicelles sèches avec pinces de homard et œuf bio frit ou Vermicelles mouleux à l'araignée de mer, travers de porc et saucisses de Sant Benet. Desserts: Au choix à la carte. Vin de Tossa AVA (blanc ou rosé), Xindas rouge ou cava Brut Nature Reserva.
- MARINA | 30,50€**  
*Pica-Pica (À partager)*: Moules à la marinère, Petits calamars à l'andalouse et Calamars à la romaine. Plats au choix: Vermicelles de fruits de mer et crevettes ou *Fideuà* Vermicelles mer et montagne en casserole. Desserts au choix: Crème catalane, Flan, Pudding, Poires au vin, Glace ou Pomme au four. Vin blanc Gorgorito (Verdejo), eau et pain.
- MESTRE D'AIXA | 41,00€** (Mín. 2 personnes)  
Entrées au choix: Jambon ibérique, Beignets de morue, calamars à la romaine, Friture d'équilles *sonsos* et Oursins gratinés. Plat principal: Vermicelles en casserole avec crevettes de Blanes. Desserts au choix: Gâteau du jour, crème catalane ou sorbets. Vin AOP Empordà ou bouteille de cava, pain, eau et café. (+2€ à emporter).
- MINERVA | 45,00€**  
Pica-Pica (À partager): Anchois de Tossa, Beignets de morue à la façon du Minerva et Coques grillées. Plat principal: Vermicelles de pêcheurs avec boudrio, palourdes et langoustines. Desserts au choix: Crème catalane, Brownie au chocolat, Sorbet au mojito, Mousse de yaourt ou Tiramisu. Vin Jardins blanc ou cava Perelada Brut Star, pain et eau.
- SA BARCA | 32,00€**  
Entrées au choix: Plateau de fruits de mer, Sardines en escabeche maison ou Escargots à la façon de la mère. Plats au choix: Vermicelles à la marinère au poulepe ou vermicelles en casserole avec poulepe et travers de porc. Desserts au choix: Glace au touron et ratafia, Sorbet au citron au cava, Crème catalane ou Panna cotta aux fruits rouges. Pain, eau et vin AOP Catalunya.
- SA MURALLA | 41,00€**  
Entrées au choix: Salade de légumes grillés gratinés au fromage de chèvre, Calamars à la romaine ou Croquettes maison au jambon ibérique. Plats au choix: Vermicelles au homard, Vermicelles à la marinère ou Vermicelles avec palourdes, crevettes et seiche dans son encrè. Desserts au choix: Sorbet au citron ou mangue ou Flan avec crème chantilly. Eau et vin.
- TURSIA | 45,00€**  
Entrées au choix: Salade d'*esqueixada* de morue, Mini fèves ou poivrons du piquillo. Plat principal: Casserole de vermicelles aux étrilles et palourdes. Desserts au choix : Carpaccio d'ananas, Biscuit glacé au chocolat, Soupe de mangue, Gâteau maison ou Sorbets. Pain et eau.
- VICTOR | 41,50€** (Mín. 2 personnes)  
Entrées au choix: Croquettes de homard ou Mousse de rougets. Plat principal: Vermicelles en casserole aux langoustines. Desserts maison. Vin AOP Empordà, eau et café.
- VICTORIA | 42,95€** (Mín. 2 personnes)  
Entrées au choix: Jambon ibérique de gland, *Escalivada* (Grillade de légumes) avec anchois, Calamars à la romaine, Friture de petits poissons, Poulpe à la galicienne ou Oursins gratinés. Plat principal: Vermicelles en casserole aux langoustines. Desserts au choix: Gâteau du jour, Crème catalane ou Sorbet au citron. Vin AOP Empordà ou bouteille de cava, pain, eau et café. (+2€ à emporter.)