

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

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

CAT

LA CUINA DEL "CIM I TOMBA"

La cuina del cim i tomba és una tradició arrelada a Tossa, amb receptes transmeses 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. Reuneix 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 DEL "CIM I TOMBA"

La cocina del cim i tomba es una tradición arraigada en Tossa, con recetas transmitidas de generación en generación. Representa la cultura marinera y el uso de productos de proximidad como el pescado fresco, el caldo casero y las verduras locales. Reúne a familias y visitantes alrededor de la mesa. Es un símbolo de identidad y orgullo local. Participar en ella refuerza el vínculo con la historia y el paisaje del pueblo.

ENG

THE CUISINE OF "CIM I TOMBA"

The cim i tomba cuisine is a long-standing tradition in Tossa, with recipes passed down from generation to generation. It reflects the town's seafaring culture and the use of local ingredients such as fresh fish, homemade broth, and seasonal vegetables. It brings together families and visitors around the table. It is a symbol of local identity and pride. Taking part strengthens the bond with the town's history and landscape.

FR

LA CUISINE DU "CIM I TOMBA"

La cuisine du cim i tomba est une tradition bien ancrée à Tossa, avec des recettes transmises de génération en génération. Elle reflète la culture maritime et l'utilisation de produits locaux comme le poisson frais, le bouillon fait maison et les légumes du terroir. Elle rassemble familles et visiteurs autour de la table. C'est un symbole d'identité et de fierté locale. Y participer renforce le lien avec l'histoire et le paysage du village.

1 BAHIA
Passeig de Mar, 19 - C/ socors, 4
(+34) 972 340 322
restaurantbahiatossa.com

2 CAN CARLUS
Carrer del Portal, 20
(+34) 606 02 21 47
cancarlustossa.es

3 CAN GOL
Carrer del Portal, 28
(+34) 639 78 58 83
cangoltossa.com

4 CAN PINI
Carrer del Portal, 12
(+34) 972 34 02 97
canpini.com

5 CAN SIMÓN
Carrer del Portal, 24
(+34) 972 34 12 69
lacuinadecansimon.com

6 CAPRI
Passeig de Mar, 17
(+34) 972 34 32 10
byjoseppages.com

7 CASTELL VELL
Carrer Abat Oliba, 1
(+34) 972 34 10 30
castellvelltossa.com

8 EL PETIT
Carrer del Portal, 18
(+34) 622 72 50 43
elpetitrestaurant.com

9 MARINA
Carrer del Tarull, 6
(+34) 972 34 07 57
restaurantmarina.es

10 MESTRE D'AIXA
Carrer de la Guàrdia, 23
(+34) 972 34 00 68
mestredaixa.net

11 MINERVA
C/ Sant Ramon de Penyafort, 7
(+34) 972 340 939
restaurantminerva.es

12 SA BARCA
Carrer del Mar, 2
(+34) 972 34 03 89
sabarcatetossa.com

13 SA MURALLA
Carrer del Portal, 16
(+34) 972 34 11 28
samuralla.com

14 TURSIA
Carrer Barcelona, 9
(+34) 972 34 15 00
restauranttursia.com

15 VICTOR
Avinguda de La Palma, 17
(+34) 972 34 24 31
restaurantvictor.net

16 VICTORIA
Passeig de Mar, 23
(+34) 972 34 01 66
hrvictoriattossa.com

17 LA MASIA
Plaça P.P.Mas Vilas, 53
(+34) 613 15 28 10

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

TOSSA DE MAR
1/09 – 4/10

LA CUINA DEL CIM I TOMBA

LA COCINA DEL "CIM I TOMBA" | THE CUISINE OF "CIM I TOMBA"
LA CUISINE DU "CIM I TOMBA"

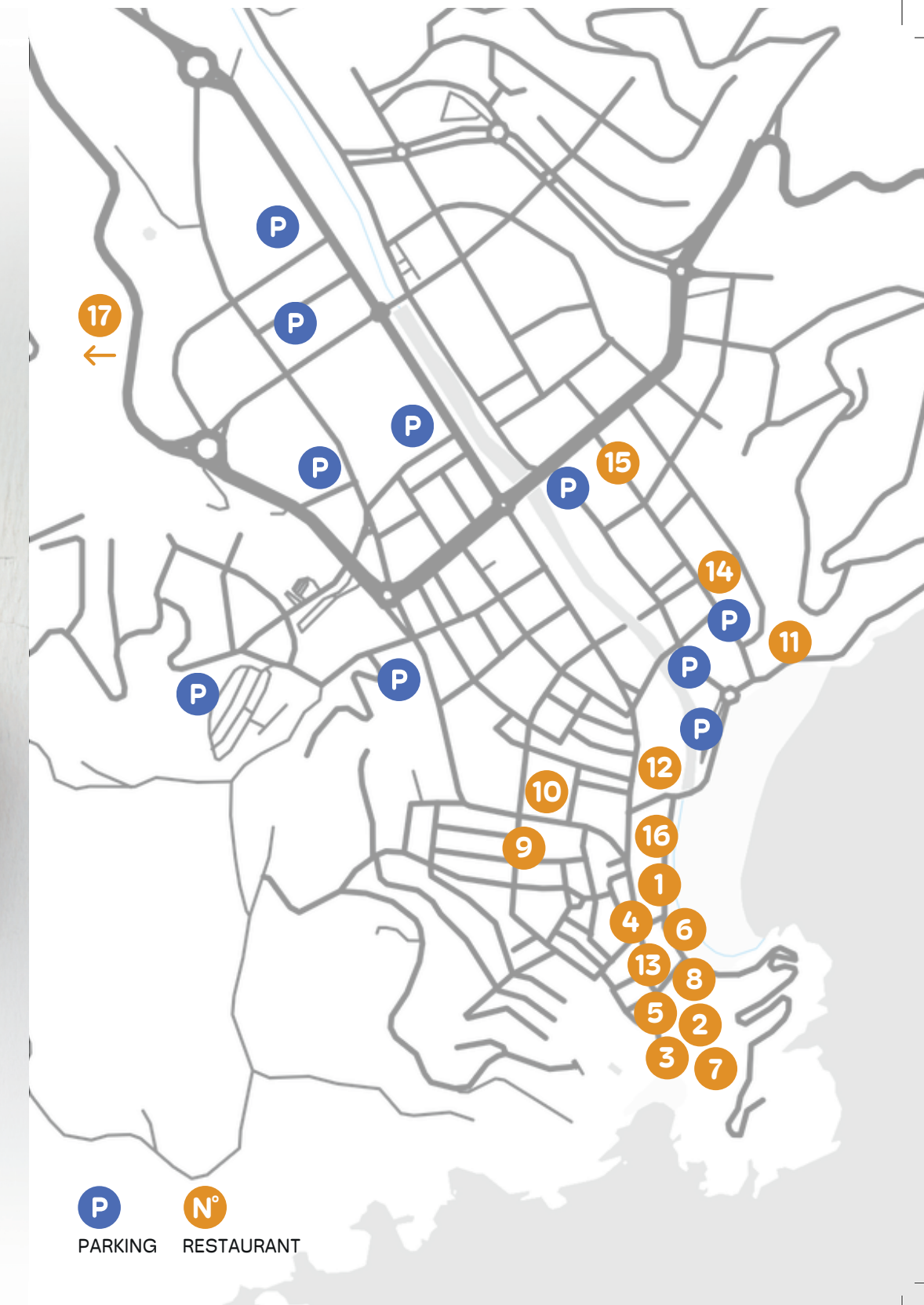


RESTAURANTS

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



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





CATALÀ

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



ESPAÑOL

TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA Y CON IVA INCLUIDO.



ENGLISH

ALL PRICES ARE PER PERSON WITH VAT INCLUDED



FRANÇAIS

TOUS LES PRIX SONT PAR PERSONNE AVEC TVA COMPRISE.

- 1

BAHIA | 49,50€ (Mín. 2 personas)
Entrant a escollir: Coca torrada amb tomàquet i anxoves de Tossa o Pop a la gallega o Calamars de potera amb ceba i carxofes o Cloïsses a la marinera a l'estil de na Camil·la. Segon: Cim i tomba de rap, lluç. Postres: Pastís de la casa o Mató de monja o Biscuit amb xocolata calenta. Vi blanc, rosat o negre DO Empordà Tramuntanart i aigua.

2

CAN CARLUS | 49,00€
Primers a compartir: Calamarsets, gambeta, morralla i musclos. Segons a escollir: Cim i tomba d'escòrpora o Cim i tomba de turbot o Cim i tomba de rap. Postres a escollir de la carta. Vi blanc, rosat o negre DO Empordà o Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

3

CAN GOL | 45,00€ (Mín. 2 personas)
Primers a compartir: Tàrtar de gambeta blanca del Mediterrani, calamar a l'andalusa amb maionesa de wasabi i cloïsses a la marinera. Segons a escollir: Cim i tomba de rap o Cim i tomba de bacallà. Postres de la casa. Vi DO Empordà (Boca petita) o Cava (Lacrima Baccus brut nature).

4

CAN PINI | 60,00€ (Mín. 2 personas)
Aperitiu de la casa. Primer: Musclos de roca al vapor amb pebre i llimona. Segon: Cim i tomba de rap, turbot i patates. Postres: Gelat de torró amb un toc de ratafia. Vi blanc Jardins de Perelada DO Empordà.

5

CAN SIMÓN | 40,00€ (Mín. 2 personas)
Essència del Cim i tomba.

6

CAPRI | 45,00€
Entrants a escollir: Amanida de magrana, formatge fresc i anxoves de L'Escala o Sardines en escabech o Carpaccio de presa ibèrica amb chutney de pinya i mango o Coca de pebrots escalivats amb pernil ibèric i encenalls de foie. Segons a escollir: Cim i tomba de bastina o Cim i tomba de rap i turbot. Postres: Fruita del temps variada o Crema catalana o Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells. Pa i aigua.

7

CASTELL VELL | 62,00€ (Mín. 2 personas)
Aperitiu de la casa. Primers: Gaspaxto de préssec i maduixa amb tàrtar d'angula fumada i caneló de brandada de bacallà i poma. Segon: Cim i tomba de rap i turbot. Postres: Tiramisú o sorbets de la casa. Vi DO Empordà.

8

EL PETIT | 59,00€
Pica pica: Tallarines, calamars a l'andalusa i amanida de pop i vieira. Segons a escollir: Cim i tomba tradicional (rap, turbot, gall de Sant Pere o bacallà a escollir) o Cim i tomba 2.0 (la nostra versió més actual i creativa del plat més emblemàtic de Tossa de Mar). Postres a escollir de la carta. Vi DO Empordà i aigua.

9

MARINA | 45,00€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Musclos a la marinera, calamarsets a l'andalusa, calamars a la romana i llagostí cuit. Segon: Cim i tomba de rap. Postres: Crema catalana o Flan o Puding o Peres al vi o Gelat o Poma al forn. Vi blanc Gorgorito (Verdejo), aigua i pa.
- 10

MESTRE D'AIXA | 41,00€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Pernil ibèric, bunyols de bacallà, calamars a la romana, peixet fregit (sonsos) i bogamarins gratinats. Segon: Cim i tomba de rap. Postres: Pastís del dia o Crema catalana o Sorbets a triar. Vi DO Empordà o cava, pa, aigua i cafè.

11

MINERVA | 43,00€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Tàrtar de salmó i navalles, cloïsses i escopinyes a la planxa. Segon: Cim i tomba. Postres: Tiramisú o Brownie de xocolata amb nous o Sorbet de mojito o Macedònia de fruita natural. Vi de Perelada i aigua.

12

SA BARCA | 35,00€
Entrants a escollir: Amanida de formatge de cabra i figues fresques o Calamarsets fregits amb maionesa negra o Zamburiñas gallegues a la planxa. Segons a escollir: Cim i tomba de bacallà o rap amb patates. Postres: Gelat de torró amb ratafia o Sorbet de llimona amb cava o Crema catalana o Panna Cotta amb fruits vermells. Vi DO Catalunya, aigua i pa.

13

SA MURALLA | 44,00€
Primers a escollir: Cloïsses a la marinera o Musclos de roca al vapor o Tàrtar d'escalivada amb salmó fumat o Calamars a la romana. Segons a escollir: Cim i Tomba de rap i turbot o Cim i Tomba de bacallà. Postres: Sorbet de llimona o Mousse de xocolata o Crema catalana. Aigua i vi.

14

TURSIA | 49,50€
Primers a escollir: Vieires al coco o Cloïsses a la marinera. Segon: Cim i tomba. Postres: Carpaccio de pinya o Biscuit glacé amb xocolata o Sopa de mango o Pastissos de la casa o Sorbets. Vi DO Empordà i aigua.

15

VICTOR | 43,50€ (Mín. 2 personas)
Primers a escollir: Calamars amb ceba o bunyols de bacallà. Segon: Cim i tomba de rap. Postres de la casa. Vi DO Empordà, aigua i cafè.

16

VICTORIA | 42,95€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Pernil de gla, escalivada amb anxoves, calamars a la romana, peixet fregit, pop a la gallega i bogamarins gratinats. Segon: Cim i tomba de rap. Postres: Pastís del dia o Crema catalana o Sorbet de llimona. Vi DO Empordà o cava, pa, aigua i cafè.

17

LA MASIA | 35,00€ (Mín. 2 personas)
Pica-pica: Gambes a l'allet, peixet fregit i croquetes. Segon: Cim i tomba de bacallà. Postres a triar de la nostra carta. Vi blanc, rosat o negre o cava brut nature.
- 10

BAHIA | 49,50€ (Mín. 2 personas)
Entrante a elegir: Coca tostada con tomate y anchoas de Tossa o Pulpo a la gallega o Calamares de potera con cebolla y alcachofas o Almejas a la marinera al estilo de Camil·la. Segundo: Cim i tomba de rape y merluza. Postres: Pastel de la casa o Requesón de monja o Biscuit con chocolate caliente. Vino blanco, rosado o tinto DO Empordà Tramuntanart and agua.

2

CAN CARLUS | 49,00€
Primeros a compartir: Chipirones, gamba, morralla y mejillones. Segundos a elegir: Cim i tomba de escòrpora o Cim i tomba de rodaballo o Cim i tomba de rape. Postres a elegir de la carta. Vino blanco, rosado o tinto DO Empordà o Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

3

CAN GOL | 45,00€ (Mín. 2 personas):
Primeros a compartir: Tartar de gamba blanca del Mediterráneo, calamar a la andaluza con mayonesa de wasabi y almejas a la marinera. Segundos a elegir: Cim i tomba de rape o Cim i tomba de bacalao. Postres de la casa. Vino DO Empordà (Boca petita) o Cava (Lacrima Baccus brut nature).

4

CAN PINI | 60,00€ (mín. 2 personas)
Aperitivo de la casa. Primero: Mejillones de roca al vapor con pimienta y limón. Segundo: Cim i tomba de rape, rodaballo y patatas. Postres: Helado de turrón con un toque de ratafia. Vino blanco Jardins de Perelada DO Empordà.

5

CAN SIMÓN | 40,00€ (Mín. 2 personas)
Esencia del Cim i tomba.

6

CAPRI | 45,00€
Entrantes a elegir: Ensalada de granada, queso fresco y anchoas de L'Escala o Sardinas en escabeche o Carpaccio de presa ibérica con chutney de piña y mango o Coca de pimientos asados con jamón ibérico y virtutas de foie. Segundos a elegir: Cim i tomba de raya o Cim i tomba de rape y rodaballo. Postres: Fruta de temporada variada o Crema catalana o Tarta de queso con mermelada de frutos rojos. Pan y agua.

7

CASTELL VELL | 62,00€ (Mín. 2 personas)
Aperitivo de la casa. Primeros: Gazpacho de melocotón y fresa con tartar de angula ahumada y canelón de brandada de bacalao y manzana. Segundo: Cim i tomba de rape y rodaballo. Postres: Tiramisú o sorbets de la casa. Vino DO Empordà.

8

EL PETIT | 59,00€
Pica pica: Tallarines, calamares a la andaluza y ensalada de pulpo y vieira. Segundos a elegir: Cim i tomba tradicional (rape, rodaballo, gallo de San Pedro o bacalao a elegir) o Cim i tomba 2.0 (nuestra versión más actual y creativa del plato más emblemático de Tossa de Mar). Postres a elegir de la carta. Vino DO Empordà y agua.

9

MARINA | 45,00€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Mejillones a la marinera, chipirones a la andaluza, calamares a la romana y langostino cocido. Segundo: Cim i tomba de rape. Postres: Crema catalana o Flan o Pudin o Peras al vino o Helado o Manzana al horno. Vino blanco Gorgorito (Verdejo), agua y pan.
- 10

MESTRE D'AIXA | 41,00€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Jamón ibérico, buñuelos de bacalao, calamares a la romana, pescadito frito (sonsos) y erizos gratinados. Segundo: Cim i tomba de rape. Postres: Pastel del día o Crema catalana o Sorbetes a elegir. Vino DO Empordà o cava, pan, agua y café.

11

MINERVA | 43,00€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Tartar de salmón y navajas, almejas y berberechos a la plancha. Segundo: Cim i tomba. Postres: Tiramisú o Brownie de chocolate con nueces o Sorbete de mojito o Macedonia de fruta natural. Vino de Perelada y agua.

12

SA BARCA | 35,00€
Entrantes a elegir: Ensalada de queso de cabra e higos frescos o Chipirones fritos con mayonesa negra o Zamburiñas gallegas a la plancha. Segundos a elegir: Cim i tomba de bacalao o rape con patatas. Postres: Helado de turrón con ratafia o Sorbete de limón con cava o Crema catalana o Panna Cotta con frutos rojos. Vino DO Catalunya, agua y pan.

13

SA MURALLA | 44,00€
Primeros a elegir: Almejas a la marinera o Mejillones de roca al vapor o Tàrtar de escalivada con salmón ahumado o Calamares a la romana. Segundos a elegir: Cim i Tomba de rape y rodaballo o Cim i Tomba de bacalao. Postres: Sorbete de limón o Mousse de chocolate o Crema catalana. Agua y vino.

14

TURSIA | 49,50€
Primeros a elegir: Vieiras al coco o Almejas a la marinera. Segundo: Cim i tomba. Postres: Carpaccio de piña o Biscuit glacé con chocolate o Sopa de mango o Pasteles de la casa o Sorbetes. Vino DO Empordà y agua.

15

VICTOR | 43,50€ (Mín. 2 personas)
Primeros a elegir: Calamares con cebolla o buñuelos de bacalao. Segundo: Cim i tomba de rape. Postres de la casa. Vino DO Empordà, agua y café.

16

VICTORIA | 42,95€ (Mín. 2 personas)
Pica pica: Jamón de bellota, escalivada con anchoas, calamares a la romana, pescadito frito, pulpo a la gallega y erizos gratinados. Segundo: Cim i tomba de rape. Postres: Pastel del día o Crema catalana o Sorbete de limón. Vino DO Empordà o cava, pan, agua y café.

17

LA MASIA | 35,00€ (Mín. 2 personas)
Pica-pica: Gambas al ajillo, pescadito frito y croquetas. Segundo: Cim i tomba de bacalao. Postres a elegir de nuestra carta. Vino blanco, rosado o tinto o cava brut nature.
- 1

BAHIA | 49.50€ (Min. 2 people)
Starter to choose from: Toasted coca with tomato and Tossa anchovies or Galician-style octopus or Hook-caught squid with onion and artichokes or Clams marinara Camil·la style. Main course: Cim i tomba of monkfish and hake. Desserts: House cake or Sweetened milk custard or Biscuit with hot chocolate. White, rosé or red wine DO Empordà Tramuntanart and water.

2

CAN CARLUS | €49.00
Starters to share: Small squid, prawns, assorted fried small fish and mussels. Mains courses to choose: Cim i tomba of scorpionfish or Cim i tomba of turbot or Cim i tomba of monkfish. Desserts: Cake of the day or Catalan cream or Sorbets to choose. DO Empordà or Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

3

CAN GOL | 45.00€ (Min. 2 people)
Starters to share: White Mediterranean prawn tartare, Andalusian-style squid with wasabi mayonnaise, clams marinara. Mains courses to choose: Cim i tomba of monkfish or Cim i tomba of salt cod. House desserts. DO Empordà wine (Boca petita) or Cava (Lacrima Baccus brut nature).

4

CAN PINI | 60.00€ (Min. 2 people)
House aperitif. Starter: Steamed rock mussels with pepper and lemon. Main course: Cim i tomba of monkfish, turbot and potatoes. Dessert: Nougat ice cream with a hint of ratafia liquor. Jardins de Perelada DO Empordà white wine.

5

CAN SIMÓN | 40.00€ (Min. 2 people)
The essence of Cim i tomba.

6

CAPRI | 45.00€
Starters to choose: Pomegranate salad with fresh cheese and anchovies from L'Escala or Pickled sardines or Iberian pork carpaccio with pineapple and mango chutney or Coca (savoury pastry) with sweet pepper, Iberian ham and foie shavings. Main courses to choose: Cim i tomba of thornback ray or monkfish and turbot. Desserts: Seasonal fruit or Crema catalana or Cheesecake with red berry jam. Bread and water.

7

CASTELL VELL | 62.00€ (Min. 2 people)
House aperitif. Starters: Peach and strawberry gazpacho with smoked baby eel tartare and a cannelloni of salt cod brandada with apple. Main course: Cim i tomba of monkfish and turbot. Desserts: Tiramisu or house sorbets. Wine DO Empordà.

8

EL PETIT | 59.00€
Sharing nibbles: wedge clams, Andalusian-style squid and octopus and scallop salad. Main courses to choose: Traditional Cim i tomba (choice of monkfish, turbot, John Dory or salt cod) or Cim i tomba 2.0 (our most current and creative take on Tossa de Mar's most iconic dish). Desserts: choice from menu. Wine DO Empordà and water.

9

MARINA | 45.00€ (Min. 2 people)
Sharing nibbles: Mussels mariniere, small Andalusian-style squid, calamari and cooked prawn. Main course: Cim i tomba of monkfish. Desserts: Catalan cream or Flan or Pudding or Pears in wine or Ice cream or Baked apple. White wine Gorgorito (Verdejo), water and bread.

10

MESTRE D'AIXA | 41.00€ (Min. 2 people)
Sharing nibbles: Iberian ham, salt cod fritters, calamari, fried whitebait and grilled sea urchin. Main course: Cim i tomba of monkfish. Desserts: Cake of the day or Catalan cream or Sorbets to choose. DO Empordà wine or cava, bread, water and coffee.

11

MINERVA | 43.00€ (Min. 2 people)
Sharing nibbles: Salmon and razor clam tartare, clams and cockles on the grill. Main course: Cim i tomba. Desserts: Tiramisu or Chocolate brownie with walnuts or Mojito sorbet or Fresh fruit salad. Perelada wine and water.

12

SA BARCA | 35.00€
Starters to choose from: Goat's cheese and fresh fig salad or Fried baby squid with black mayonnaise or Galician Zamburiñas scallops on the grill. Main courses to choose: Cim i tomba of salt cod or Monkfish with potatoes. Desserts: Nougat ice cream with ratafia or Lemon sorbet with cava or Crema catalana or Panna Cotta with red berries. DO Catalunya wine, water and bread.

13

SA MURALLA | 44.00€
Entrées au choix: Clovisées marinière ou Moules de roche à la vapeur ou Tartare d'escalivada avec saumon fumé ou Calamars à la romaine. Plats au choix: Cim i Tomba de lotte et turbot ou Cim i Tomba de morue. Desserts: Sorbet citron ou Mousse au chocolat ou Crème catalane. Eau et vin.

14

TURSIA | 49.50€
Starters to choose from: Clams marinara or Steamed rock mussels or Escalivada tartare with smoked salmon or Batter fried squid. Main courses to choose: Cim i Tomba of monkfish and turbot or Cim i Tomba of salt cod. Desserts: Lemon sorbet or Chocolate mousse or Catalan cream. Water and wine.

15

VICTOR | 43.50€ (Min. 2 people)
Starters to choose: Squid with onion or salt cod fritters. Main course: Cim i tomba of monkfish. House desserts. DO Empordà wine, water and coffee.

16

VICTORIA | 42.95€ (Min. 2 people)
Sharing nibbles: Acorn-fed ham, escalivada with anchovies, Batter fried squid, fried small fish, Galician-style octopus and grilled sea urchin. Main course: Cim i tomba of monkfish. Desserts: Cake of the day or Catalan cream or Lemon sorbet. DO Empordà wine or cava, bread, water and coffee.

17

LA MASIA | 35.00€ (Min. 2 people)
Sharing nibbles: Garlic prawns, fried whitebait and croquettes. Main course: Cim i tomba of salt cod. Desserts to choose from our menu. White, rosé or red wine or cava brut nature.
- 1

BAHIA | 49,50€ (Min. 2 personnes)
Entrée au choix: Coca grillée à la tomate et anchois de Tossa ou Poulpe à la galicienne ou Calamars pêchés à la turlutte avec oignon et artichauts ou Palourdes marinière à la façon de Camil·la. Plats: Cim i tomba de lotte et merlu. Desserts: Gâteau maison ou Caillé de nonne ou Biscuit au chocolat chaud. Vin blanc, rosé ou rouge DO Empordà Tramuntanart et eau.

2

CAN CARLUS | 49,00€
Entrées à partager: Petits calamars, crevettes, petite friture et moules. Plats au choix: Cim i tomba de rascasse ou Cim i tomba de turbot ou Cim i tomba de lotte. Desserts au choix de la carte. Vin blanc, rosé ou rouge DO Empordà ou Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

3

CAN GOL | 45,00€ (Min. 2 personnes)
Entrées au choix: Salade de fromage de chèvre et figues fraîches ou Petits calamars frits avec mayonnaise noire ou Zamburiñas galiciennes grillés. Plats au choix: Cim i tomba de morue ou Cim i tomba lotte avec pommes de terre. Desserts: Glace au nougat avec ratafia ou Sorbet citron avec cava ou Crème catalane ou Panna Cotta aux fruits rouges. Vin DO Catalunya, eau et pain.

4

CAN PINI | 60,00€ (Min. 2 personnes)
Apéritif de la maison. Plat principal: Moules de roche à la vapeur avec poivre et citron. Plat Principal: Cim i tomba de lotte, turbot et pommes de terre. Dessert: Glace au nougat avec une touche de ratafia. Vin blanc Jardins de Perelada DO Empordà.

5

CAN SIMÓN | 40,00€ (Min. 2 personnes)
L'essence du Cim i tomba.

6

CAPRI | 45,00€
Entrées au choix: Salade de grenade, fromage frais et anchois de L'Escala ou Sardines marinées ou Carpaccio de porc ibérique avec chutney d'ananas et mangue ou Coca de poivrons grillés avec jambon ibérique et copeaux de foie. Plats au choix: Cim i tomba de raie ou Cim i tomba de lotte et turbot. Desserts: Fruits de saison variés ou Crème catalane ou Gâteau au fromage avec confiture de fruits rouges. Pain et eau.

7

CASTELL VELL | 62,00€ (Min. 2 personnes)
Apéritif de la maison. Entrée: Gazpacho de pêche et fraise avec tartare de anguille fumée et cannelloni de brandade de morue et pomme. Plat principal: Cim i tomba de lotte et turbot. Desserts: Tiramisu ou sorbets maison. Vin DO Empordà.

8

EL PETIT | 59,00€
Tapas à partager: Tellines, calamars à l'andalouse et salade de poulpe et coquille Saint-Jacques. Plats au choix : Cim i tomba traditionnel (lotte, turbot, saint-pierre ou morue, au choix) ou Cim i tomba 2.0 (notre version la plus actuelle et créative du plat emblématique de Tossa de Mar). Desserts au choix de la carte. Vin DO Empordà et eau.

9

MARINA | 45,00€ (Min. 2 personnes)
Tapas à partager: Moules à la marinière, petits calamars à l'andalouse, calamars à la romaine et crevette cuite. Plat principal: Cim i tomba de lotte. Desserts: Crème catalane ou Flan ou Pudding ou Poires au vin ou Glace ou Pomme au four. Vin blanc Gorgorito (Verdejo), eau et pain.
- 10

MESTRE D'AIXA | 41,00€ (Min. 2 personnes)
Tapas à partager: Jambon ibérique, beignets de morue, calamars à la romaine, petits poissons frits et oursins gratinés. Plat principal: Cim i tomba de lotte. Desserts: Gâteau du jour ou Crème catalane ou Sorbets au choix. Vin DO Empordà ou cava, pain, eau et café.

11

MINERVA | 43,00€ (Min. 2 personnes)
Tapas à partager: Tartare de saumon et couteaux de mer, palourdes et coques grillés. Plat principal : Cim i tomba. Desserts: Tiramisu ou Brownie ou Brownie au chocolat et noix ou Sorbet mojito ou salade de fruits frais. Vin de Perelada et eau.

12

SA BARCA | 35,00€
Entrées au choix: Salade de fromage de chèvre et figues fraîches ou Petits calamars frits avec mayonnaise noire ou Zamburiñas galiciennes grillés. Plats au choix: Cim i tomba de morue ou Cim i tomba lotte avec pommes de terre. Desserts: Glace au nougat avec ratafia ou Sorbet citron avec cava ou Crema catalane ou Panna Cotta aux fruits rouges. Vin DO Catalunya, eau et pain.

13

SA MURALLA | 44,00€
Entrées au choix: Clovisées marinière ou Moules de roche à la vapeur ou Tartare d'escalivada avec saumon fumé ou Calamars à la romaine. Plats au choix: Cim i Tomba de lotte et turbot ou Cim i Tomba de morue. Desserts: Sorbet citron ou Mousse au chocolat ou Crème catalane. Eau et vin.

14

TURSIA | 49,50€
Entrées au choix: Coquilles Saint-Jacques à la noix de coco ou Palourdes marinière. Plat principal: Cim i tomba. Desserts: Carpaccio d'ananas ou Biscuit glacé au chocolat ou Soupe de mangue ou Pâtisseries maison ou Sorbets. Vin DO Empordà et eau.

15

VICTOR | 43,50€ (Min. 2 personnes)
Entrées au choix: Calamars à l'oignon ou beignets de morue. Plat principal: Cim i tomba de lotte. Desserts maison. Vin DO Empordà, eau et café.

16

VICTORIA | 42,95€ (Min. 2 personnes)
Tapas à partager: Jambon Iberique de glands, escalivada avec anchois, calamars à la romaine, petits poissons frits, poulpe à la galicienne et oursins gratinés. Plat principal: Cim i tomba de lotte. Desserts: Gâteau du jour ou Crème catalane ou Sorbet citron. Vin DO Empordà ou cava, pain, eau et café.

17

LA MASIA | 35,00€ (Min. 2 personnes)
Tapas à partager: Crevettes à l'ail, petits poissons frits et croquettes. Plat principal: Cim i tomba de morue. Desserts au choix de notre carte. Vin blanc, rosé ou rouge ou cava brut nature.