

Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramucos
--------	-------	--------	---------	-----------	--------------	----------	--------	------	------------	----------	------	---------	------------

PARA PICAR

Mejillones de roca al vapor						★				★			
Mejillones de roca a la marinera	★			★	★	★	★		★	★			
Bravas.....o explosivas?	★	★	★	★	★	★							
Croquetas trufadas	★	★	★										
Alcachofa en dos cocciones con curada y virutas de jamón			★										
Calamares a la andaluza	★	★	★			★							
Tapita de pulpo a la gallega													
"Bicolor" de buñuelos de bacalao con romesco suave	★	★	★	★	★	★	★		★	★			
Anchoas de Palamós y pan de coca con tomate	★			★									
Croquetas de chipirón en su tinta con emulsión de ajos tostados	★	★	★	★		★	★	★		★	★		
Huevos estrellados con jamón ibérico	★												
Huevos estrellados con gambita cristal	★								★				
Navajas a la plancha										★			
Almejas a la plancha										★			
Gambas de Palamós a la plancha (p.m.)									★				
Jamón ibérico y su pan de coca con tomate	★												

ENTRANTES LIGEROS

Gazpacho andaluz tradicional	★					★							
Milhojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel	★	★				★					★		
Ensalada Cesar con pollo crujiente	★	★	★	★		★	★					★	
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes y alga nori		★			★	★	★						
"Esqueixada" de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie				★									
Burrata & mango y tomate	★												
Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y vinagreta	★	★	★			★	★						
Parrillada de verduras con mantequilla de algas y salsa romesco	★	★	★	★	★	★					★		

NUESTROS ARROCES Y CLÁSICOS

Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomatito de la yaya a la albahaca, piñones y parmesano	★	★	★	★	★								
Fideuá del Trias	★	★	★		★	★		★	★	★	★		
Sopa de pescado de la costa con tostadas y rouille	★	★	★	★	★	★			★	★	★		
Arroz de pulpo con alcachofas	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★		
Paella de pescado María Trias	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★		
Paella de Palamós de carne y pescado	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★		
Arroz caldoso de bogavante	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★		
Arroz negro con sepia y tirabeques	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★		

TIERRA

Pechuguitas de pollo a la plancha con salsa de queso brie y gnochis	★	★	★			★					★		
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	★	★	★			★							
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y tostadas finas	★	★	★	★	★	★	★				★	★	
Presalada ibérica con chimichurri de aguacate y boniatos asados													
Rustidito de pollo con cigalas y patatitas a la mantequilla tostada	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		
Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos	★				★	★	★				★		
SR ENTRECOT	★												
Solomillo de buey a la plancha	★												

MAR

Dados de salmon al cava con celery y chips de yuca		★		★		★					★		
Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	★	★				★	★			★	★		
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	★	★	★	★		★	★				★		
Bacalao gratinado con al i oli suave y compota de manzana	★	★	★	★		★					★		
Dorada al horno con verduras de temporada al wok	★												
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gambas de Palamós a la plancha (p.m.)									★				

DULCE FINAL

Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	★	★	★										
Crema catalana	★	★	★										
Tatin de manzana con crema inglesa	★	★	★								★		
Profiteroles de nata con chocolate fondant	★	★	★								★		
Cheesecake templado	★	★	★										
Pastel cremoso de chocolate blanco con chutney de mango y maracuya	★	★	★										
Recuit "de drap" de Fonteta con miel de romero		★			★								
Soufflé Hotel Trias (min 2 pers)	★	★	★										
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo		★	★										
Coulant de chocolate con nata montera casera	★	★	★		★						★		
El postre del "pequeño Willy" chocolate fundido con helado de turrón...	★	★	★		★								
Helado de corte tricolor de los 80s	★	★									★		
Trio de sorbetes cítricos	★	★	★										

"Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo".