

---

## PARA PICAR

---

Mejillones de roca a la marinera	9,25
Bravas... o explosivas?	4,95
Croquetas trufadas	6,95
Alcachofa en dos cocciones con yema curada y virutas de jamón	6,70
Calamares a la andaluza	8,95
Tapita de pulpo a la gallega	10,75
Croquetas de chipirón en su tinta con emulsión de ajos tostados	7,75
Huevos estrellados con jamón ibérico	8,65
"Bicolor" de buñuelos de bacalao con romesco suave	6,75
Anchoas de Palamós y pan de coca con tomate	8,95
Navajas a la plancha	13,95
Almejas a la plancha	13,95
Gambas de Palamós a la plancha	PM
Jamón ibérico y su pan de coca con tomate	13,95
Pan de coca con tomate	1,95

## ENTRANTES



---

Gazpacho andaluz tradicional	6,35
Láminas de berenjena a la plancha con queso cremoso y vinagreta de soja con miel	5,95
Ensalada César con pollo crujiente	6,55
Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa, brotes y alga nori	6,95
"Esqueixada" de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	6,90
Burrata & mango y tomate	9,95
Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y vinagreta	8,95
Parrillada de verduras con salsa romesco	7,90
"Raviolón" de rabo de toro al vino tinto con suave parmantier, demiglaze y ensaladita de frambuesa	9,95
Sopa de pescado de la costa con tostadas y rouille	7,95
Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomatito de la yaya a la albahaca, piñones y parmesano	9,95

---

## NUESTROS ARROCES

---

Fideuá del Trias	11,50
Paella de pescado María Trias (min. 2 pers.) (precio por persona)	14,50
Paella de Palamós de carne y pescado (min. 2 pers.) (precio por persona)	13,50
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pers.) (precio por persona)	22,50
Arroz de pulpo con alcachofas (min. 2 pers.) (precio por persona)	13,95
Arroz negro con sepia y tirabeques (min. 2 pers.) (precio por persona)	13,95

## T I E R R A



Pechuguitas de pollo a la plancha con salsa de queso brie y gnochis a la mantequilla de salvia	10,50
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	10,85
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y tostadas finas	11,50
Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos	12,95
Presa ibérica con chimichurri de aguacate y boniatos asados	13,75
Rustidito de pollo con cigalas y patatitas a la mantequilla tostada	9,90
SR ENTRECOT	16,80
Solomillo de buey a la plancha	19,95

## M A R



Dados de salmón al cava con celery y chips de yuca	13,20
Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	13,95
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	15,95
Bacalao gratinado con allioli suave y compota de manzana	15,80
Dorada al horno con verduras de temporada al wok	14,60
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	12,95
Rape a la plancha con verduritas	22,95
Rodaballo a la plancha con verduritas	22,95
Gambas de Palamós a la plancha	PM

## D U L C E F I N A L

Espanjoso de yogur griego, sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados	4,95
Crema catalana	4,95
Pastel cremoso de chocolate blanco con chutney de mango y maracuya	6,25
Profiteroles de nata con chocolate fondant	5,35
Cheesecake templado	5,95
Recuit "de drap" de Fonteta con miel de romero.	4,95
Soufflé Hotel Trias (min 2 pers)	5,95
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	5,95
Tatin de manzana con crema inglesa	6,25
Coulant de chocolate con nata montada casera	5,95
El postre del "pequeño Willy" (chocolate fundido con helado de turrón y crema catalana quemada)	4,95
Helado de corte tricolor de los 80s	3,75
Trio de sorbetes cítricos	4,25

### PESCADO DE PALAMÓS POR PIEZAS

(SOLO POR ENCARGO)

Parrillada de pescado  
"Cap-Roig" al horno  
Dorada salvaje a la sal  
Lubina salvaje al horno  
Rodaballo salvaje a la plancha  
Rape salvaje con almejas  
Bogavante a la plancha  
Pescado de la lonja de Palamós  
a la plancha

BEACH CLUB  
**LA CORNICHE**  
BY HOTEL TRIAS

EN TERRAZAS SUPLEMENTO DEL 10%