

PER PICAR

Musclos de roca a la marinera	9,25
Braves... o explosives?	4,95
Croquetes trufades	6,95
Carxofa en dues coccions amb rovell d'ou curat i encenalls de pernil	6,70
Calamars a l'andalusa	8,95
Tapa de pop a la gallega	10,75
Croquetes de calamarsó en la seva tinta amb emulsió d'all's torrats	7,75
Ous estrellats amb pernil ibèric	8,65
"Bicolor" de bunyols de bacallà amb romesco suau	6,75
Anxoves de Palamós i pa de coca amb tomàquet	8,95
Navalles a la planxa	13,95
Cloïsses a la planxa	13,95
Gambes de Palamós a la planxa	PM
Pernil ibèric i el seu pa de coca amb tomàquet	13,95
Pa de coca amb tomàquet	1,95

ENTRANTS



Gaspatxo andalús tradicional	6,35
Llàmines d'albergínia a la planxa amb formatge cremós i vinagreta de soia amb mel	5,95
Amanida Cèsar amb pollastre cruixent	6,55
Amanida amb encenalls de formatge de cabra i gerds, brots i alga nori	6,95
"Esqueixada" de bacallà amb tomàquet natural ratllat, olives de kalamata i ceba crispie	6,90
Burrata & mango i tomàquet	9,95
Carpaccio de vedella amb parmesà, ruca i vinagreta	8,95
Graellada de verdures amb salsa romesco	7,90
"Raviolón" de cua de bou al vi negre amb suau parmantier, demiglace i ensaladita de gerd	9,95
Sopa de peix de la costa amb torrades i rouille	7,95
Caneló de bacallà i allets rostits amb sofregit de tomàquet de la iaia a l'alfàbrega, pinyons i parmesà	9,95

ELS NOSTRES ARROSSOS

Fideuà del Trias	11,50
Paella de peix María Trias (min. 2 pers.) (preu per persona)	14,50
Paella de Palamós de carn i peix (min. 2 pers.) (preu per persona)	13,50
Arròs caldós de llamàntol (min. 2 pers.) (preu per persona)	22,50
Arròs de pop amb carxofes (min. 2 pers.) (preu per persona)	13,95
Arròs negre amb sípia i tirabeques (min. 2 pers.) (preu per persona)	13,95

TERRA



Pits de pollastre a la planxa amb salsa de formatge brie i gnochis a la mantega de sàlvia	10,50
"Cheeseburger addicted" i les seves fregides casolanes	10,85
Steak tartar al punt picant amb gelat de mostassa "ancienne" i torrades fines	11,50
Magret d'ànec rostit amb salsa de fruits vermells	12,95
Presa ibèrica amb chimichurri d'avocat i moniatos rostits	13,75
Rostidet de pollastre amb escamarlans i patates a la mantega torrada	9,90
SR ENTRECOT	16,80
Rellom de bou a la planxa	19,95

MAR



Daus de salmó al cava amb celery i xips de iuca	13,20
Calamars a la planxa lacats amb salsa teriyaki i carabassons marinats	13,95
Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango fresc	15,95
Bacallà gratinat amb allioli suau i compota de poma	15,80
Daurada al forn amb verdures de temporada al wok	14,60
Suquet de rap amb patates ipicada gruixuda	12,95
Rap a la planxa amb verduretes	22,95
Turbot a la planxa amb verduretes	22,95
Gambes de Palamós a la planxa	PM

DOLÇ FINAL

Esponjós de iogurt grec, sorbet de gerds i fruits vermells confitats	4,95
Crema catalana	4,95
Pastís cremós de xocolata blanca amb chutney de mango i maracuya	6,25
Profiterols de nata amb xocolata fondant	5,35
Cheesecake temperat	5,95
Recuit "de drap" de Fonteta amb mel de romaní.	4,95
Soufflé Hotel Trias (min 2 pers)	5,95
Carpaccio de pinya natural amb gelat de vainilla i coulis de caramel	5,95
Tatin de poma amb crema anglesa	6,25
Coulant de xocolata amb nata muntada casolana	5,95
Les postres del "petit Willy" (xocolata fosa amb gelat de torró i crema catalana cremada)	4,95
Gelat de tall tricolor dels 80s	3,75
Trio de sorbets cítrics	4,25

PEIX DE PALAMÓS PER PECES

(NOMÉS PER ENCÀRREC)

Parrillada de peix
"Cap-Roig" al forn
Daurada salvatge a la sal
Llobarro salvatge al forn
Turbot salvatge a la planxa
Rap salvatge amb cloïsses
Llamàntol a la planxa
Peix de la llotja de Palamós
a la planxa

PEIXOS SENCERS FORA DE CARTA
SENCERS PER PECES:
TURBOT, RAP, ORADA
I LLENGUADO



HOTEL
RESTAURANT
TRIAS
PALAMÓS

A TERRASSES SUPLEMENT DEL 10%