

PALAMÓS

TRIAS

HOTEL · RESTAURANT

RESTAURANTE

VOL 1 / N°1



*Vuelven
los*

CLÁSICOS

GAMBAS DE PALAMÓS
A LA PLANCHA

ANDILANACASADECOMIDAS

PARA COMPARTIR

LAS BRAVAS DEL TRIAS	5.85	TAPA DE PULPO A FEIRA	13.95
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (UNIDAD)	2.25	MEJILLONES A LA MARINERA O AL VAPOR	9.45
★ CROQUETA DE RABO DE TORO GUISADO (UNIDAD)	2.80	NAVAJAS A LA PLANCHA	14.50
CALAMARES A LA ANDALUZA CON SAL DE LIMA	9.95	★ ALMEJAS A LA PLANCHA	15.55
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO	11.45	ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (UNIDAD)	2.75
ANCHOAS DE L'ESCALA Y PAN DE COCA CON TOMATE	10.15	★ GAMBAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA	S.M.
ANCHOAS (UNIDAD)	3.30	JAMÓN IBÉRICO Y PAN DE CRISTAL CON TOMATE	14.20
		★ ALCACHOFAS EN DOS COCCIONES CON YEMA MONTADA Y VIRUTAS DE JAMÓN	7.05

PAN

1.10

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

2.50

PAN SIN GLUTEN

1.35

ENTRANTES

🌿 GAZPACHO ANDALÚZ TRADICIONAL (SEGÚN TEMPORADA)	6.50
ENSALADA VERDE CON HUEVO DURO Y ATÚN EN ACEITE	6.05
★ ENSALADA DE LANGOSTINOS CON CREMOSO DE AGUACATE Y <i>RECUIT</i>	8.25
ENSALADA DE QUESO DE CABRA, GRANOLA, MANGO Y VINAGRETA DE FRESONES	7.75
ENSALADA CÉSAR CON CRUJIENTE DE POLLO	6.95
MACARRONES A LA BOLOÑESA CON CRUJIENTE DE PARMESANO	8.40
ESQUEIXADA DE BACALAO CON TOMATE NATURAL RALLADO, OLIVAS DE KALAMATA Y CEBOLLA DE FIGUERES	7.50
★ CARPACCIO DE TERNERA TRUFADO CON PARMESANO Y RÚCULA	9.40
PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO Y SALSA TÁRTARA	8.05
SOPA DE PESCADO DE LA COSTA CON TOSTADAS Y SALSA <i>ROUILLE</i>	8.10

PESCADO DE PALAMÓS POR PIEZA

SOLO BAJO 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

P.S.M.

LOS ARROCES DEL TRIAS



ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

26.35

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

ARROZ NEGRO

CON SEPIA "A LA BRUTA" Y ALLIOLI SUAVE
(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

14.20

★ ARROZ NEGRO CON SEPIA "A LA BRUTA", ZAMBURIÑAS Y ALLIOLI SUAVE

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

16.70

FIDEUÁ

11.70

★ PAELLA DE PESCADO MARIA TRIAS

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

15.50

PAELLA DE PALAMÓS DE CARNE Y PESCADO

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

13.75



MARIDAJE PERFECTO

ESTRELLA DAMM	3.25
VOLL DAMM	3.65
TURIA	3.85
FREE DAMM	3.45
CAÑA	2.25
COPA	2.95
1/2 LITRO	4.95

TIERRA

MAR

POLLO CON COLMENILLAS 11.15

HAMBURGUESA TRIAS 10.10

(HAMBURGUESA, BACON, CEBOLLA
CAMELIZADA, TOMATE, ENSALADA Y QUESO
CHEDDAR EN PAN DE BRIOCHE)

STEAK TARTAR AL PUNTO PICANTE 12.10

CON HELADO DE MOSTAZA ANCIENNE
Y TOSTADAS FINAS

MAGRET DE PATO RUSTIDO 13.95

CON SALSA DE NARANJA Y PARMENTIER

★ PRESA IBÉRICA 17.25

CON BONIATOS ASADOS Y CHIMICHURRI CASERO

CONFIT DE PATO 15.55

CON PATATAS A LA CANELA, CRUJIENTES DE
MAÍZ TOSTADO Y DEMIGLACE AL VINO DULCE

EL CANELÓN DEL TRIAS 10.15

POLLO RUSTIDO CON CIGALAS 11.15

Y PATATAS A LA MANTEQUILLA TOSTADA

PALETILLA DE CORDERO 24.95

A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS PANADERA

ENTRECOT DE TERNERA MADURADO 19.95

CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

SOLOMILLO DE BUEY A LA PLANCHA 22.35

CALAMARES A LA PLANCHA LACADOS 14.20

CON ACEITE DE AJOS TIERNOS Y OLIVADA

PULPITOS ENCEBOLLADOS CON 12.15

UN PUNTO PICANTE, PATATA AL MORTERO,
ALLIOLI Y CEBOLLA CRUJIENTE

TATAKI DE ATÚN 16.25

CON ENSALADA FRESCA DE ALGAS Y MANGO

CANELÓN DE BACALAO 10.15

CON SOFRITO DE TOMATE CASERO A LA ALBAHACA,
PIÑONES Y PARMESANO

★ BACALAO GRATINADO CON ALLIOLI 16.25

SUAVE Y CONFITURA DE TOMATE A LA ALBAHACA

DORADA AL HORNO 14.85

CON PATATA, CEBOLLA Y TOMATE

RAPE A LA PLANCHA 23.35

CON VERDURAS

RODABALLO A LA PLANCHA 26.95

CON VERDURAS

SUQUET DE RAPE 17.50

CON PATATAS

POSTRES

ESPONJOSO 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 MARACUYÁ	5.25
PROFITEROLES RELLENOS DE NATA CON SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE	4.95
CHEESECAKE MADE BY JULIÁN	5.25
RECUIT DE DRAP DE FONTETA CON MIEL DE ROMERO	4.95
★ SUFLÉ HOTEL TRIAS (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)	5.25
CARPACCIO DE PIÑA NATURAL CON HELADO DE VAINILLA Y COULIS DE CARAMELO	4.95
TATÍN DE MANZANA CASERA CON HELADO DE MASCARPONE	4.95
★ COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA INGLESA	5.25
TRUFAS CON NATA	4.55
TRÍO DE SORBETES	4.35
HELADOS ARTESANOS DE NUESTRO OBRADOR CONSÚLTANOS LA VARIEDAD DEL DÍA	3.95



CHEESECAKE BY JULIAN

PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO



EL PREFERIDO DE
NUESTROS CLIENTES MÁS FIELES

★TIM★
BAON

(HELADO DE TURRÓN CON CREMA CATALANA
Y CHOCOLATE FUNDIDO)

5.25

PALAMÓS

TRIAS

HOTEL · RESTAURANT

RESTAURANTE

VOL 1 / Nº1



No te puedes perder

los

ARROCES

DE MARIA TRIAS

PAELLA DE PESCADO