

BEACH CLUB
LA CORNICHE
BY HOTEL TRIAS

PARA PICAR

Mejillones de roca a la marinera.	8,95	Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico.	8,50
Croquetas de chipirón en su tinta con emulsión de ajos tostados.	7,75	Huevos estrellados con sonsos.	7,95
Croquetas trufadas.	6,90	Navajas gratinadas con cebolleta y un puntito picante.	10,95
Guacamole, al momento con tortitas...	7,35	Almejas a la plancha.	13,95
Patatas bravas del Trías.	5,65	Festival de Concha.	18,95
Calamares a la andaluza.	8,95	Gambas de Palamós a la plancha (p.m.).	—
Pescadito frito.	8,65	Jamón ibérico y su pan de coca con tomate.	13,95
Parmentier de patata trufada con calamar y huevo frito.	9,95	Pan de coca con tomate.	1,90
Tortilla de bacalao cremosa.	7,75		

ENTRANTES



Gazpacho andaluz tradicional.	6,25
"La verde": espinacas baby, aguacate y humus de guisantes con vinagreta de piñones.	6,50
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes y alga nori.	6,95
Burrata italiana con notas de trufa, tartar de tomate y encurtidos.	8,95
Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y vinagreta.	8,95
Parrillada de verduras con romesco.	7,95

NUESTROS CLÁSICOS

Paella de pescado María Trias (min. 2 pers.)	13,90
Paella de Palamós de carne y pescado (min. 2 pers.)	12,50
Arroz caldoso de bogavante.	22,00
Arroz negro con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	12,95
Fideuá del Trias.	10,95
Sopa de pescado de la costa con tostadas y rouille.	7,45
Linguine carbonara montada a la yema trufada, con guancialle.	7,65
Canelones de carne María Trias.	7,95

TIERRA



Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada.	8,70
Hamburguesa con queso fundido y sus fritas caseras.	9,95
Hamburguesa casera&foie.	12,80
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y tostadas finas.	10,40
Confit de pato con chutney de manzana y zanahorias especiadas.	10,90
Sr. Entrecot.	16,80
Solomillo de buey a la plancha.	19,95

MAR



Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha.	12,80
Calamar a la plancha con sus tirabeques.	14,95
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco.	15,75
Bacalao gratinado con "allioli" suave y compota de manzana.	15,80
Pulpo confitado con patatas violeta.	16,95
Gambas de Palamós a la plancha (p.m.)	—
Lenguado a la Meunière.	23,50

DULCE FINAL



Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados.	4,95
Crema catalana quemada "Hotel Trias".	4,95
Chocolate Addicted.	5,50
Cheesecake templado.	4,95
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 caramelo.	5,95
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
Copa de helado	4,75

PESCADO DE LA LONJA DE PALAMÓS POR ENCARGO (mínimo 2 personas)

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
Sepionas salteadas

BEACH CLUB
LA CORNICHE

BY HOTEL TRIAS

EN TERRAZAS SUPLEMENTO DEL 10%