

PALAMÓS

# TRIAS

HOTEL · RESTAURANT

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



ANDILANACASADEMENJARS

*Tornen  
els*

# CLÀSSICS

GAMBES DE PALAMÓS  
A LA PLANXA

# PER COMPARTIR

LES BRAVES DEL TRIAS	5.85	TAPA DE POP A LA GALLEGA	13.95
CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC (PER UNITAT)	2.25	MUSCLOS A LA MARINERA O AL VAPOR	9.45
★ CROQUETA DE CUA DE BOU GUISADA (PER UNITAT)	2.80	NAVALLES A LA PLANXA	14.50
CALAMARS A L'ANDALUSA AMB SAL DE LLIMONA DOLÇA	9.95	★ CLOÏSSES A LA PLANXA	15.55
OUS FREGITS AMB PATATES I PERNIL IBÈRIC	11.45	PETXINES VARIADES A LA PLANXA (PREU PER UNITAT)	2.75
ANXOVES DE L'ESCALA I PA DE COCA AMB TOMÀQUET	10.15	★ GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA	S.M.
ANXOVES (PER UNITAT)	3.30	PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET	14.20
		★ CARXOFES EN DUES COCCIONS AMB ROVELL D'OU MUNTAT I ENCENALLS DE PERNIL	7.05

PA 1.10 PA DE COCA AMB TOMÀQUET 2.50 PA SENSE GLUTEN 1.35

## ENTRANTS

🌿 GASPATXO ANDALÚS TRADICIONAL (SEGONS TEMPORADA)	6.50
AMANIDA VERDA AMB OU DUR I TONYINA EN OLI	6.05
★ AMANIDA DE LLAGOSTINS AMB CREMÓS D'ALVOCAT I RECUIT	8.25
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB GRANOLA, MANGO I VINAGRETA DE MADUIXOTS	7.75
AMANIDA CÈSAR AMB CRUIXENT DE POLLASTRE	6.95
MACARRONS A LA BOLONYESA AMB CRUIXENT DE PARMESÀ	8.40
ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET RATLLAT NATURAL, OLIVES DE KALAMATA I CEBA DE FIGUERES	7.50
★ CARPACCIO DE VEDELLA TRUFAT AMB PARMESÀ I RUCA	9.40
GRAELLADA DE VERDURES AMB ROMESCO I Salsa TÀRTARA	8.05
SOPA DE PEIX DE LA COSTA AMB TORRADETES I Salsa ROUILLE	8.10

## PEIX DE PALAMÓS PER PEÇA

NOMÉS PER ENCÀRREG

GRAELLADA DE PEIX

CAP-ROIG AL FORN

ORADA SALVATGE A LA SAL

LLOBARRO SALVATGE AL FORN

TURBOT SALVATGE A LA PLANXA

RAP SALVATGE AMB CLOÏSES

LLAMÀNTOL A LA PLANXA

P.S.M.

# ELS ARROSSOS DEL TRIAS



## ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL

(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

26.35

### ARRÒS NEGRE

AMB SÍPIA A LA BRUTA I ALLIOLI SUAU  
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

14.20

### ★ ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA A LA BRUTA

AMB PETXINES VARIADES I ALLIOLI SUAU  
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

16.70

### FIDEUÀ

11.70

### ★ PAELLA DE PEIX MARIA TRIAS

(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

15.50

### PAELLA DE PALAMÓS DE CARN I PEIX

(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

13.75



## MARIDATGE PERFECTE

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

## TERRA

## MAR

POLLASTRE AMB MÚRGOLES 11.15

HAMBURGUESA TRIAS 10.10

(HAMBURGUESA, BACÓ, CEBA CARAMEL-LITZADA, TOMÀQUET, ENCIAM I FORMATGE CHEDDAR EN PA DE BRIOIX)

STEAK TARTAR AL PUNT PICANT 12.10

AMB GELAT DE MOSTASSA ANTIGA I TORRADES FINES

MAGRET D'ÀNEC ROSTIT 13.95

AMB SALSA DE TARONJA I PARMENTIER

★ PRESA IBÈRICA 17.25

AMB MONIATOS AL FORN I CHIMICHURRI CASOLÀ

CONFIT D'ÀNEC AMB PATATES 15.55

AMB CANYELLA, CRUIXENTS DE BLAT DE MORO TORRAT I DEMI-GLACÉ AMB VI DOLÇ

EL CANELÓ DEL TRIAS 10.15

POLLASTRE ROSTIT AMB ESCAMARLANS 11.15

I PATATES AMB MANTEGA TORRADA

ESPATLLA DE XAI 24.95

A BAIXA TEMPERATURA AMB PATATES PANADERA

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT 19.95

AMB PATATES FREGIDES I PEBROTS DE PADRÓ

FILET DE BOU A LA PLANXA 22.35

CALAMARS A LA PLANXA LACATS 14.20

AMB OLI D'ALLS TENDRES I OLIVADA

POPETS AMB CEBA AMB 12.15

UN PUNT PICANT, PATATA DE MORTER, ALLIOLI I CEBA CRUIXENT

TATAKI DE TONYINA 16.25

AMB AMANIDA FRESCA D'ALGUES I MANGO

CANELÓ DE BACALLÀ 10.15

AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ AMB ALFÀBREGA, PINYONS I PARMESÀ

★ BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI 16.25

I CONFITURA DE TOMÀQUET AMB ALFÀBREGA

ORADA AL FORN 14.85

AMB PATATA, CEBA I TOMÀQUET

RAP A LA PLANXA 23.35

AMB VERDURES

TURBOT A LA PLANXA 26.95

AMB VERDURES

SUQUET DE RAP 17.50

AMB PATATES

# POSTRES

<b>ESPONJÓS DE IOGURT GREC,</b> SORBET DE GERDS I FRUITES VERMELLES CONFITADES	<b>4.95</b>
<b>CREMA CATALANA</b>	<b>4.95</b>
★ <b>PASTÍS CREMÓS DE XOCOLATA BLANCA</b> AMB CHUTNEY DE MANGO I MARACUJÀ	<b>5.25</b>
<b>PROFITEROLS FARCITS DE NATA</b> AMB SALSA DE XOCOLATA CALENTA	<b>4.95</b>
<b>CHEESECAKE</b> MADE BY JULIÁN	<b>5.25</b>
<b>RECUIT DE DRAP DE FONTETA</b> AMB MEL DE ROMANÍ	<b>4.95</b>
★ <b>SUFLÉ HOTEL TRIAS</b> (PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)	<b>5.25</b>
<b>CARPACCIO DE PINYA NATURAL</b> AMB GELAT DE VAINILLA I COULIS DE CAMEL	<b>4.95</b>
<b>PASTÍS TATIN DE POMA CASOLÀ</b> AMB GELAT DE MASCARPONE	<b>4.95</b>
★ <b>COULANT D'AVELLANA</b> AMB GELAT DE VAINILLA I CREMA ANGLESA	<b>5.25</b>
<b>TRUFES AMB NATA</b>	<b>4.55</b>
<b>TRIO DE SORBETS</b>	<b>4.35</b>
<b>GELATS ARTESANS DEL NOSTRE OBRADOR</b> CONSULTA'NS LA VARIETAT DEL DIA	<b>3.95</b>



CHEESECAKE BY JULIAN

PER A RESERVES I MENÚS DE GRUP CONTACTA AMB [EVENTOS@ANDILANA.COM](mailto:EVENTOS@ANDILANA.COM)



PASTÍS CREMÓS DE XOCOLATA BLANCA

**EL PREFERIT DELS  
NOSTRES CLIENTS MÉS FIDELS**

★ **TIM** ★  
**BAON**

(GELAT DE TORRÓ, CREMA CREMADA  
I SALSA DE XOCOLATA)

**5.25**

IVA INCLÒS

PALAMÓS

# TRIAS

HOTEL · RESTAURANT

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



*No us podeu perdre*

*els*

# ARROSSOS

## DE LA MARIA TRIAS

PAELLA DE PEIX I MARISC