Per compartir

Les braves del Trias	6.95€
Croqueta	
De gamba i vieira (un)	3.00€
De cua de bou guisada (un)	3.00€
Ensaladilla russa	9.95€
Anxoves de l'Escala	
Ració amb pa amb tomàquet	11.90€
Unitat	3.75€
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet	16.95€
Calamars a la romana	12.75€
Musclos	
Al vapor	11.95€
A la marinera	12.95€
Calamarsets a l'andalusa	12.95€
Tapa de pop a la gallega	15.95€
A la planxa	
Navalles	14.95€
Vieira (unitat)	2.95€
Gambes de Palamós	S.M.
Tellines amb all i julivert	15.95€
Pa de vidre amb tomàquet (ració)	2.95€

Arrossos

Arròs caldós de llamàntol*	26.95€
Arròs negre amb sípia*	15.50€
Arròs negre amb sípia i vieira*	17.95€
Paella de peix Maria Trias*	16.95€
Paella de Palamós* de carn i peix	15.95€
Fideuà (individual)	13.20€

*preu per persona, mínim dues persones.

PA	1.30	PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET	2.95	PA SENSE GLUTEN	2.00

Entrants

Gaspatxo (S.T.)	6.95€
Sopa tradicional de peix amb torradetes i rouille	8.75€
Carpaccio de vedella trufat	11.25€
Ous trencats amb pernil ibèric i patates fregides	11.45€
Amanides	
Verda amb ou i tonyina	6.95€
De llagostins i recuit	11.50€
De formatge de cabra	9.95€
Carpaccio de tonyina amb mango i vinagreta	12.25€
Graellada de verdures amb salsa romesco i tàrtara	8.75€
Carpaccio de carbassó amb pesto, nous i parmesà	8.95€
Caneló de bacallà	11.25€
Carxofes en dues coccions amb rovell d'ou muntat i encenalls de pernil	9.20€
Entremesos del Trias (croquetes, ensaladilla, calamars a la romana i torrada amb pernil)	13.95€
Canelons Maria Trias	11.00€

PRINCIPALS

Carn

Magret d'ànec rostit amb salsa de taronja i parmentier	14.95€
Confit d'ànec amb patates a la canyella	16.95€
Pollastre rostit amb escamarlans	13.75€
Steak tartar amb gelat de mostassa	14.95€
Presa ibèrica amb moniatos rostits i salsa *chimichurri*	17.95€
Hamburguesa Trias amb *bacon*, salsa de cheddar i ceba caramelitzada amb pa de brioix	13.95€
Espatlla de xai amb patates	25.95€
Filet de bou a la planxa	24.00€
Entrecot de vedella amb patates fregides i pebrots del Padrón	18.95€

Mariscada

per a dues persones

Safata de closca
i graellada de peix

27.50€

(Preu per persona)

Peix salvatge

(per encàrrec)

Cap-roig al forn

Orada a la sal

Llobarro al forn

Turbot a la planxa o al forn

Gambes de Palamós

Només per encàrrec. P.S.M.

Peix

Calamars a la planxa amb oli d'alls tendres i olivada	14.95€
Popets amb ceba una mica picants	14.25€
Tataki de tonyina amb amanida d'algues i mango	16.95€
Bacallà gratinat amb allioli sobre confitura de tomàquet	16.95€
Orada al forn amb patata	17.95€
Rap a la planxa amb verdures	26.50€
Suquet de lluç amb patates	17.95€

Postres

Mousse de iogurt grec
amb sorbet de gerds i fruites vermelles confitades..... 5.95€

Crema catalana..... 5.75€

Profiterols farcits de nata
amb salsa de xocolata calenta ..... 5.50€

Cheesecake de dolç de llet..... 6.50€

Recuit de drap de Fonteta amb mel ..... 6.20€

Carpaccio de pinya natural
amb gelat de vainilla i coulis de caramel ..... 5.95€

Trufes amb nata ..... 4.95€

Coulant d'avellana
amb gelat de vainilla i crema anglesa..... 6.50€

Carrot cake
amb mousse de mascarpone..... 6.50€

Tarta al whisky de la casa ..... 5.75€

Copa de fruites
amb sorbet de mandarina ..... 5.75€

Gelats artesans del nostre obrador..... 4.75€

Tim Baon
(gelat de torró, crema catalana i salsa de xocolata calenta) ..... 5.95€

Totes les nostres postres són vegetarianes.

DOLÇOR PER COMPARTIR

Soufflé del Trias

EL POSTRE PREFERIT DE JOSEP PLA

6.75€
Preu per persona.
Mínim dues Persones.

NOVETAT
CLÀSSICA

XUIXO DE GIRONA FLAMBEJAT

6.25€

PER ALS
MÉS XOCOLATERS

TARTA JUANITA
de xocolata negra fosa
amb galeta Lotus
i mascarpone

6.50€

Per acompanyar

Mini gintonic Seagrams ..... 4.95€
Licor d'herbes (copa) ..... 5.75€
Moscatell (copa) ..... 2.95€
Ratafia (copa) ..... 4.75€
Copa de cava ..... 3.80€