

PA PICAR

Anchoas de Roses 12,90 €
Boquerones en vinagre 9,50 €
Queso manchego 11 €
Papas bravas bravísimas 9,50 €
Pimientos del padrón 8,50 €
Croquetas de chipirones en su tinta 11 €
Alcachofas fritas a la andaluza con soja 12 €
Ostra Tarragona 1 pieza 3€

Pacomenzar

Tomatada con bonito de Roses, olivada y cebolla de Figueres 14 €
Carpaccio de gambas auténtico de roses 18 €
Tataki de atún con sésamo y soja 17 €
Pulpo a la gallega tradicional 17,50 €
Chipirones fritos 14,90 €
Buñuelos de Bacalao 12,90 €
Calamares a la andaluza 15,90 €
Jamón ibérico de Bellota (Cumbres mayores D.O.) 23 €
Mojama de Isla Cristina con un toque de AOVE 15€

La plancha marinera

Almejas 16 €	Coquinas P.M
Mejillones a la plancha 13,50 €	Navajas gallegas 16 €
Chipirones de la bahía 14 €	Zamburiñas P.M €

Sugerencias Paco meralgo

Corazón de alcachofas con huevo de codorniz y aceite de trufa (1 u) 6 €
Bombetas de gamba 11,20 €
Tortilla abierta de bacalao y pimientos 16 €
Tortitas de camarones (4 uni) 14 €
Gazpacho andaluz 9,50 €

Los Mariscos a la Plancha

Mariscada Nou aquarium 49 €
Bogavante de Canadá (500 GR) 36 €
Langosta Roja del País P.M
Bogavante Azul del País P.M)
Cigalas de Roses a la plancha 29 €
Gambetas de Roses a la plancha 32 €

Los Pescados

Parrillada de pescado y marisco 39 €
Bacalao con crema de setas 19 €
Tronco de merluza a la donostiarra 24 €
Calamares a la plancha 22 €
Atún a la plancha 23,50 €
Lubina de Roses 24,90 €
Dorada de Roses 24,90 €

Pescados salvajes según mercado

Lenguados, san Pedro, Escórpora, dentó, sargo, rape y salmonete

*(Podemos elaborar todos los pescados a su gusto:
a la espalda, a la sal, al horno, al grill...)*

Los Arroces

Fideuá 22,50 €
Paella marinera 24,50 €
Paella de marisco con bogavante 36 €
Arroz caldoso de bogavante 36 €
Arroz caldoso con gambetas de Roses y alcachofas 32 €
Arroz negro con sepia y almejas 23,90 €

Las Carnes

Costillas de Cordero al grill 19,90 €
Entrecot de ternera al grill 19 €
Solomillo de Ternera al grill 25 €

10% IVA incluido

PA PICAR

Anxoves de Roses 12,90 €
Boquerones en vinagre 9,50 €
Formatge manxec 11 €
Patates braves ben braves 9,50 €
Pebrots del padró 8,50 €
Croquetes de calamarsets amb la seva tinta 11 €
Carxofes fregides a l'andalusa amb soja 12 €
Ostra tarragona 1 peça 3 €

Pacomenzar

Tomatada amb tonyina de Roses, olivada i ceba de Figueres 14 €
Carpaccio de gambes autèntic de Roses 18 €
Tataki de tonyina amb sèsam i soja 17 €
Pop a la gallega tradicional 17,50 €
Calamarsets fregits 14,90 €
Bunyols de bacallà 12,90 €
Calamars a l'andalusa 15,90 €
Pernil ibèric de gla (*Cumbres mayores D.O*) 23 €
Moixama de Isla Cristina amb un toc d'AOVE 15 €

A la planxa marinera

Cloïsses 16 €	Coquinas P.M
Musclos a la planxa 13,50 €	Navalles gallegues 16 €
Calamarsets de la badia 14 €	Zamburiñas P.M

Suggestiments Paco meralgo

Cor de carxofes amb ou de guatlilla i oli de trufa (1 uni) 6 €
Bombetes de gamba 11,20 €
Truita oberta de bacallà i pebrots 16 €
Tortitas de camarones 14 €
Gaspacho andalús 9,50 €

Els Mariscs a la planxa

Mariscada Nou Aquarium 49 €
Llamàntol de Canadà (500 GR) 36 €
Llagosta vermella del País P.M.
Llamàntol blau del País P.M.
Cigales de Roses a la planxa 29 €
Gambetes de Roses a la planxa 32 €

Els Peixos

Graellada de peix i marisc 39 €
Bacallà amb crema de bolets 19 €
Tronc de lluç a la donostiarra 24 €
Calamars a la planxa 22 €
Tonyina a la planxa 23,50 €
Llobarro de Roses 24,90 €
Daurada de Roses 24,90 €

Peixos salvatges segons mercat

Llenguados, sant Pere, Escòrpora, dentó, sargo, rap i salmonet

*(Podem elaborar tots els peixos al seu gust:
a l'esquena, a la sal, al forn, a la graella...)*

Els Arrossos

Fideuà 22,50 €
Paella marinera 24,50 €
Paella de marisc amb llamàntol 36 €
Arrós caldós de llamàntol 36 €
Arrós caldós amb gambetes de Roses i carxofes 32 €
Arros negre amb sèpia i cloïsses 23,90 €

Les Carns

Costelles de xai a la graella 19,90 €
Entrecot de vedella a la graella 19 €
Rellom de Vedella a la graella 25 €

10% IVA inclòs

PA PICAR

Anchois de Roses 12,90 €
Anchois frais au vinaigre 9,50 €
Fromage manchego 11 €
Patates bravas Bravísimas 9,50 €
Petits poivrons de Padrón 8,50 €
Croquettes de petits calamars dans son encre 11 €
Artichauts frits à l'andalouse avec soja 12 €
Huître de Tarragone 3 €/pièce

Pacomenzar

Tomates variées au thon de Roses, tapenade et oignon 14 €
Carpaccio de crevettes authentiques de Roses 18 €
Tataki de thon au sésame et soja 17 €
Poulpe à la galicienne traditionnelle 17,50 €
Petits calamars frits 14,90 €
Beignets de morue 12,90 €
Calamars à l'andalouse 15,90 €
Jambon ibérique de bellota (Cumbres mayores D.O.) 23 €
Mojama de Isla Cristina avec huile d'olive vierge extra 15 €

La plancha marinière

Palourdes 16 €	Tellines P.M.
Moules à la plancha 13,50 €	Couteaux galiciens 16 €
Petits calamars de la baie 14 €	Zamburiñas P.M.

Suggestions Paco meralgo

Cœur d'artichaut avec des œufs de caille et huile de truffe (1 unité) 6 €
Bombes de crevettes 11,20 €
Omelette ouverte à la morue et aux poivrons 16 €
Tortitas de camarones 14 €
Gaspacho andalou 9,50 €

Crustacés à la plancha

Mariscada Nou Aquarium (assortiment de fruits de mer) 49 €

Homard du Canada (500 g) 36 €

Langouste rouge du pays (prix suivant le marché)

Homard bleu du pays (prix suivant le marché)

Langoustines de Roses à la plancha 29 €

Petites crevettes de Roses à la plancha 32 €

Les poissons

Grillade de poisson et de fruits de mer à la plancha 39 €

Morue à la crème de champignons 19 €

Pavé de colin à la donostiarra (huile d'olive, ail et vinaigre) 24 €

Calamars à la plancha 22 €

Thon à la plancha 23,50 €

Loup de Roses 24,90 €

Daurade de Roses 24,90 €

Poissons sauvages suivant le marché

Sole, saint-pierre, rascasse, denté, sar, lotte, rougets.

(Nous pouvons préparer tous les poissons à votre goût : au grill côté peau, en croûte de sel, au four ou au grill...)

Les riz

Fideuà (variante de la paëlla avec de petits vermicelles) 22,50 €

Paëlla marinière 24,50 €

Paëlla de fruits de mer et homard 36 €

Riz en bouillon avec homard 36 €

Riz en bouillon avec crevettes de Roses et artichauts 32 €

Riz noir avec seiches et palourdes 23,90 €

Les viandes

Côtelettes d'agneau au grill 19,90 €

Entrecôte de bœuf au grill 19 €

Médailon de bœuf au grill 25 €

10% IVA inclús

PA PICAR

Anchovies from Roses € 12,90
White anchovies in vinegar € 9,50
Manchego cheese € 11
Spicy and super spicy bravas potatoes € 9,50
Padrón peppers € 8,50
Squid croquettes in their ink € 11
Fried artichokes Andalusian style with soy sauce € 12
Tarragona oyster 1 piece € 3

Pacomenzar

Tomato salad with tuna, olive tapenade, and Figueres onion € 14
Authentic Roses shrimp carpaccio € 18
Tuna tataki with sesame and soy sauce € 17
Traditional Galician octopus € 17,50
Fried small squids € 14,90
Cod fritters € 12,90
Andalusian-style squid €15,90
Iberian Acorn Ham (*Cumbres Mayores D.O*) € 23
Mojama from Isla Cristina with a touch of AOVE € 15

From the grill

Clams € 16	Tellinas P.M.
Grilled mussels € 13,50	Galician razor clams € 16
Bay squids € 14	Scallop P.M.

Paco Meralgo's suggestions

Artichoke hearts with quail egg and truffle oil (1 unit) 6 €
Shrimp croquettes 11,20 €
Open cod and pepper omelet 16 €
Tortillas de camarones 14 €
Andalusian gazpacho 9,50 €

Grilled seafood

Nou Aquarium Seafood Platter 49 €

Canadian lobster (500 g) 36 €

Red lobster P.M.

Blue lobster P.M.

Grilled Roses crayfish 29 €

Grilled Roses shrimp 32 €

Fish

Grilled fish and seafood platter 39 €

Cod with mushroom cream 19 €

Hake trunk Donostiarra style 24 €

Grilled squid 22 €

Grilled tuna 23,50 €

Roses sea bass 24,90 €

Roses gilt-head bream 24,90 €

Wild fish according to market availability

Sole, John Dory, Scorpionfish, Dentex, White sea bream, Monkfish, and

Red mullet

(We can prepare all fish to your liking: grilled, salted, baked, or grilled...)

Rices

Fideuà 22,50 €

Seafood paella 24,50 €

Seafood paella with lobster 36 €

Lobster rice stew 36 €

Rice stew with Roses shrimp and artichokes 32 €

Black rice with cuttlefish and clams 23,90 €

Meat

Lamb ribs on the grill 19,90 €

Grilled beef sirloin 19 €

Grilled beef tenderloin 25 €

10% IVA included

Pa Picar - Kleinigkeiten

FrISChe Sardellen (Anchovis) aus Roses 12,90 €
Eingelegte Sardellen (Boquerones) in Essig 9,50 €
Manchego Käse 11 €
Patatas Bravas mit pikanter Soße 9,50 €
Pimientos del padron (Bratpaprika) 8,50 €
Tintenfischkroketten in Tinte 11 €
Gebratene Artischocken auf andalusische Art mit Sojasauce 12 €
Austern aus Tarragona pro 1 Stück 3 €

Pacomenzar – Vorspeisen

Tomatensalat mit Thunfisch, Olivenpaste und Zwiebeln 14 €
Carpaccio von Garnelen aus Roses 18 €
Thunfisch Tataki mit Sesam und Sojasauce 17 €
Oktopus auf galizische Art 17,50 €
Frittierte kleine Tintenfische (Chipirones) 14,90 €
Kabeljaubällchen frittiert 12,90 €
Tintenfischringe andalusische Art € 15,90 €
Iberischer Eichelschinken Bellota (Cumbres mayores D.O.) 23 €
Mojama de Isla Cristina con un toque de AOVE 15 €

Vom Grill

Venusmuscheln 16 €	Tallarinas (kleinste Muscheln) P.M
Miesmuscheln vom Grill 13,50 €	Galizische Schwertmuscheln 16 €
Kleine Tintenfische gegrillt 14 €	Jacobsmuscheln/Zamburinas P.M

Spezialitäten Paco meralgo

Artischockenherzen mit Wachtelei und Trüffelöl pro – 1 Stück 6 €
Garnelenbällchen 11,20 €
Kabeljau Omelette mit Paprika 16 €
Tortitas de Camarones – kleine Tortillas mit Garnelen – 4 Stück 14 €
Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe) 9,50 €

Meeresfrüchte vom Grill

Meeresfrüchteplatte - Mariscada Nou Aquarium 49 €
Kanadischer Hummer (500 Gramm) 36 €
Rote Languste aus Spanien P.M
Blauer Hummer aus Spanien P.M
Kaisergranat aus Roses vom Grill 29 €
Garnelen / Gambas aus Roses 32 €

Fischspezialitäten vom Grill

Fisch- und Meeresfrüchteteller vom Grill 39 €
Kabeljau mit Pilzrahmsauce 19 €
Seehechtfilet a la donostiarra 24 €
Tintenfisch vom Grill 22 €
Thunfisch vom Grill 23,50 €
Wolfsbarsch (Lubina) aus Roses 24,90 €
Goldbrasse (Dorade) aus Roses 24,90 €

Wilder Fisch je nach Marktangebot – bitte Fragen

z.B.: Seezunge, St. Petersfisch, Skorpionsfisch, Zahnbrasse,
Meeräsche, Seeteufel, Rotbarsch

*(Wir können alle Fische nach Ihren Wünschen zubereiten: einseitig gegrillt, beidseitig
gegrillt, gesalzen, gebacken...)*

Unsere Reisspezialitäten

Fideuá (Nudelspezialität mit Tintenfisch) 22,50 €
Meeresfrüchte-Paella 24,50 €
Meeresfrüchte-Paella mit Hummer 36 €
Hummer-Reis-Eintopf (Caldoso) 36 €
Garnelen-Reis-Eintopf mit Artischocken (Caldoso) 32 €
Schwarzer Reis mit Sepia und Muscheln 23,90 €

Unsere Fleischspezialitäten

Lammkoteletts vom Grill 19,90 €
Rindersteak / Entrecote vom Grill 19 €
Rinderfilet vom Grill 25 €

10% IVA inklusive