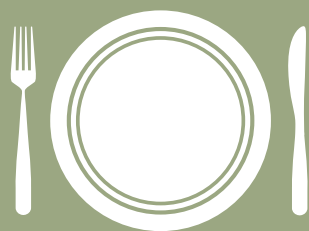


XIRINGUITO  
**TREUMAL**  
1971



## DE L'HORT AL MAR

<b>L'AMANIDA VERDA, LA DE SEMPRE</b>	<b>13,50€</b>
amb enciam, tomàquet, pastanaga, ceba, pebrot, blat de moro i olives	
<b>AMANIDA DE TOMÀQUET COR DE BOU I CEBA</b>	<b>13,50€</b>
<b>AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA</b>	<b>19,50€</b>
de tonyina i anxoves	
<b>AMANIDA DE BURRATA</b>	<b>17,00€</b>
amb ruca, tomàquets confitats i pinyons	

## COMPARTIM?

<b>ENSALADILLA RUSSA</b>	<b>14,00€</b>
<b>ANXOVES "NASSARI" SELECTES "oo" (8 u.)</b>	<b>21,00€</b>
<b>SALMÓ MARINAT</b>	<b>19,00€</b>
<b>CARPACCIO DE BACALLÀ</b>	<b>19,00€</b>
amb fons de tomàquet i olivada	
<b>CARPACCIO DE TONYINA</b>	<b>21,00€</b>
<b>CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA</b>	<b>24,00€</b>
D.O. Palamós	
<b>PERNIL DEL PAÍS (100 G)</b>	<b>13,50€</b>
<b>ESPATLLA IBÈRICA</b>	<b>19,50€</b>
D.O. Guijuelo (100 G)	
<b>PERNIL IBÈRIC DE GLA JUAN MANUEL</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Guijuelo (100 G)	
<b>ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS</b>	<b>25,00€</b>
<b>FORMATGE MANXEC (100 G)</b>	<b>9,50€</b>
<b>SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS</b>	<b>20,00€</b>
<b>PATATES BRAVES</b>	<b>9,50€</b>
<b>CROQUETES DE POLLASTRE (6 u.)</b>	<b>14,50€</b>
fetes per nosaltres	
<b>CROQUETES DE GAMBA (6 u.)</b>	<b>16,50€</b>
<b>VERDURES DE TEMPORADA</b>	<b>17,50€</b>
a la planxa amb salsa romesco	
<b>OUS ESTRELLATS ECOLÒGICS</b>	<b>18,50€</b>
amb pernil ibèric i patates	

## OSTRES!

<b>OSTRA FRANCESA Guillardreau N° 2 (1 u.)</b>	<b>5,70€</b>
--	--------------

## DE LA COSTA

<b>PEIXET FREGIT</b>	<b>18,00€</b>
<b>CALAMARS A LA ROMANA</b>	<b>20,00€</b>
<b>XIPIRONS FREGITS</b>	<b>21,00€</b>
<b>POP A LA GALLEGA</b>	<b>24,00€</b>
<b>MARISC DE CLOSCA</b>	<b>26,00€</b>
musclos, cloïsses, escopinyes i navalles (ideal per a 2 persones)	
<b>TELLERINES</b>	<b>18,00€</b>
<b>MUSCLOS DE ROCA</b>	
Al vapor <b>16,00€</b>	
A la vinagreta <b>17,50€</b>	

## DEL MAR A LA PLANXA

<b>GAMBES LLAGOSTINERES (250 G)</b>	<b>24,00€</b>
<b>GAMBES DE BLANES (250 G)</b>	<b>42,00€</b>
<b>SARDINES</b>	<b>16,50€</b>
<b>SÍPIA *</b>	<b>19,50€</b>
<b>SUPREMA DE SALMÓ *</b>	<b>22,00€</b>
<b>SUPREMA DE LLUÇ DE PALANGRE *</b>	<b>22,00€</b>
<b>RAP *</b>	<b>27,50€</b>
<b>TRONC DE TURBOT *</b>	<b>28,50€</b>
* Aquests plats van acompanyats amb verdures	
<b>TONYINA VERMELLA "BALFEGÓ"</b>	<b>29,00€</b>
amb arròs i melmelada de tomàquet	
<b>"PARRILLADA" DE PEIX I MARISC</b>	<b>65,00€</b>
rap, lluç, escamarlans, gambes, navalles, musclos, cloïsses i escopinyes (ideal per a 2 persones)	

## ARROSSOS

PAELLA MARINERA	24,50€ *
ARRÒS NEGRE	24,50€ *
FIDEUÀ	24,00€ *
ARRÒS AMB VERDURES I BOLETS DE TEMPORADA	23,00€ *

\* Preu per persona, mínim 2 persones

## PELS MÉS CARNÍVORS

<b>ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA</b> (400 G)	<b>28,00€</b>
amb patates fregides i verdures	
<b>TREUMAL BURGUER</b>	<b>19,50€</b>
hamburguesa de vedella amb formatge, panet de brioix, patates fregides i amanida	
<b>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES</b>	<b>18,00€</b>

## PELS MÉS PETITS

<b>PASTA</b>	<b>15,00€</b>
amb salsa de tomàquet i formatge parmesà ratllat	
<b>POLLASTRE AL FORN *</b>	<b>16,00€</b>
<b>OUS FERRATS ECOLÒGICS *</b>	<b>15,00€</b>
<b>TRUITA FRANCESA D'OUS ECOLÒGICS *</b>	<b>15,00€</b>
* Aquests plats poden anar acompanyats amb patates fregides o amanida	
<b>PATATES FREGIDES</b>	<b>7,50€</b>

<b>RACIÓ DE PA</b>	<b>4,00€</b>
<b>PA DE COCA AMB TOMÀQUET</b>	<b>5,50€</b>
<b>ALLIOLI, TÀRTARA, ROMESCO o BRAVA</b>	<b>4,00€</b>

El nostre restaurant no pot garantir l'absència de traces de substàncies al·lèrgiques i causants d'intoleràncies alimentàries com a ingredients en els nostres plats, a causa de les característiques de la nostra cuina i dels procediments de cocció i emplatat. Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun component, preguem que informi el nostre personal per a més informació.

Els suplementes es cobraran a part.

Tots els preus tenen l'IVA inclòs.

## DEL HUERTO AL MAR

<b>ENSALADA VERDE, LA DE SIEMPRE</b>	<b>13,50€</b>
con lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, pimienta, maíz y aceitunas	
<b>ENSALADA DE TOMATE "COR DE BOU"</b>	<b>13,50€</b>
con cebolla	
<b>ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA</b>	<b>19,50€</b>
de atún y anchoas	
<b>ENSALADA DE BURRATA</b>	<b>17,00€</b>
con rúcula, tomates confitados y piñones	

## ¿COMPARTIMOS?

<b>ENSALADILLA RUSA</b>	<b>14,00€</b>
<b>ANCHOAS "NASSARI" SELECTAS "OO" (8 u.)</b>	<b>21,00€</b>
<b>SALMÓN MARINADO</b>	<b>19,00€</b>
<b>CARPACCIO DE BACALAO</b>	<b>19,00€</b>
con fondo de tomate y olivada	
<b>CARPACCIO DE ATÚN</b>	<b>21,00€</b>
<b>CARPACCIO DE GAMBA ROJA</b>	<b>24,00€</b>
D.O. Palamós	
<b>JAMÓN DEL PAÍS (100 G)</b>	<b>13,50€</b>
<b>PALETILLA IBÉRICA</b>	<b>19,50€</b>
D.O. Guijuelo (100 G)	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	<b>26,00€</b>
Juan Manuel, D.O. Guijuelo (100 G)	
<b>SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS</b>	<b>25,00€</b>
<b>QUESO MANCHEGO (100 G)</b>	<b>9,50€</b>
<b>SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS</b>	<b>20,00€</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>9,50€</b>
<b>CROQUETAS DE POLLO (6 u.)</b>	<b>14,50€</b>
hechas por nosotros	
<b>CROQUETAS DE GAMBA (6 u.)</b>	<b>16,50€</b>
<b>VERDURAS DE TEMPORADA</b>	<b>17,50€</b>
a la plancha con salsa romesco	
<b>HUEVOS ESTRELLADOS ECOLÓGICOS</b>	<b>18,50€</b>
con jamón ibérico y patatas	

## ¡OSTRAS!

<b>OSTRA FRANCESA Guillardau N° 2 (1 u.)</b>	<b>5,70€</b>
--	--------------

## DE LA COSTA

<b>PESCADITO FRITO</b>	<b>18,00€</b>
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	<b>20,00€</b>
<b>CHIPIRONES FRITOS</b>	<b>21,00€</b>
<b>PULPO A LA GALLEGA</b>	<b>24,00€</b>
<b>MARISCO DE CONCHA</b>	<b>26,00€</b>
mejillones, almejas, berberechos y navajas (ideal para 2 personas)	
<b>COQUINAS</b>	<b>18,00€</b>
<b>MEJILLONES DE ROCA</b>	
	Al vapor <b>16,00€</b>
	A la vinagreta <b>17,50€</b>

## DEL MAR A LA PLANCHA

<b>GAMBAS LANGOSTINERAS (250 G)</b>	<b>24,00€</b>
<b>GAMBAS DE BLANES (250 G)</b>	<b>42,00€</b>
<b>SARDINAS</b>	<b>16,50€</b>
<b>SEPIA *</b>	<b>19,50€</b>
<b>SUPREMA DE SALMÓN *</b>	<b>22,00€</b>
<b>SUPREMA DE MERLUZA DE PALANGRE *</b>	<b>22,00€</b>
<b>RAPE *</b>	<b>27,50€</b>
<b>TRONCO DE RODABALLO *</b>	<b>28,50€</b>
* Estos platos se sirven con verduras	
<b>ATÚN ROJO "BALFEGÓ"</b>	<b>29,00€</b>
con arroz y mermelada de tomate	
<b>PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO</b>	<b>65,00€</b>
rape, merluza, cigalas, gambas, navajas, mejillones, almejas y berberechos (ideal para 2 personas)	

## ARROCES

PAELLA MARINERA	24,50€ *
ARROZ NEGRO	24,50€ *
FIDEUÁ	24,00€ *
ARROZ CON VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA	23,00€ *

\* Precio por persona, mínimo 2 personas

## PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

<b>ENTRECOT DE TERNERA DE GIRONA</b> (400 G)	<b>28,00€</b>
con patatas fritas y verduras	
<b>TREUMAL BURGUER</b>	<b>19,50€</b>
hamburguesa de ternera con queso, panecillo de brioche, patatas fritas y ensalada	
<b>BUTIFARRA DE PAYÉS CON ALUBIAS</b>	<b>18,00€</b>

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

<b>PASTA</b>	<b>15,00€</b>
con salsa de tomate y queso parmesano rallado	
<b>POLLO AL HORNO *</b>	<b>16,00€</b>
<b>HUEVOS FRITOS ECOLÓGICOS *</b>	<b>15,00€</b>
<b>TORTILLA FRANCESA DE HUEVOS ECOLÓGICOS *</b>	<b>15,00€</b>
* Estos platos pueden ir acompañados con patatas fritas o ensalada	
<b>PATATAS FRITAS</b>	<b>7,50€</b>

<b>RACIÓN DE PAN</b>	<b>4,00€</b>
<b>PAN DE COCA CON TOMATE</b>	<b>5,50€</b>
<b>ALIOLI, TÁRTARA, ROMESCO o BRAVA</b>	<b>4,00€</b>

Nuestro restaurante no puede garantizar la ausencia de trazas de sustancias alergénicas o ingredientes que puedan causar intolerancias alimentarias en nuestros platos, debido a las características de nuestra cocina y a los procedimientos de cocción y emplatado. Si usted es alérgico o intolerante a algún componente, por favor, informe a nuestro personal para obtener más información.

Los suplementos se cobrarán por separado.

Todos los precios incluyen el IVA.

## FROM THE FIELD TO THE SEA

<b>CLASSIC GREEN SALAD</b>	<b>13,50€</b>
with lettuce, tomato, carrot, onion, bell pepper, sweetcorn and olives	
<b>TOMATO SALAD "COR DE BOU"</b>	<b>13,50€</b>
with onion	
<b>TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY</b>	<b>19,50€</b>
and anchovies	
<b>BURRATA SALAD</b>	<b>17,00€</b>
with arugula, confit tomatoes and pine nuts	

## SHALL WE SHARE?

<b>ENSALADILLA RUSSA</b> (Olivier salad)	<b>14,00€</b>
<b>"NASSARI" SELECT ANCHOVIES "oo"</b> (8 pcs)	<b>21,00€</b>
<b>MARINATED SALMON</b>	<b>19,00€</b>
<b>COD CARPACCIO</b>	<b>19,00€</b>
with tomato base and olive tapenade	
<b>TUNA CARPACCIO</b>	<b>21,00€</b>
<b>RED PRAWN CARPACCIO</b>	<b>24,00€</b>
D.O. Palamós	
<b>CURED HAM</b> (100 G)	<b>13,50€</b>
<b>IBERIAN SHOULDER HAM</b>	<b>19,50€</b>
D.O. Guijuelo (100 G)	
<b>IBERIAN HAM JUAN MANUEL</b>	<b>26,00€</b>
Acorn-fed, D.O. Guijuelo (100 G)	
<b>ASSORTMENT OF IBERIAN COLD CUTS</b>	<b>25,00€</b>
<b>MANCHEGO CHEESE</b> (100 G)	<b>9,50€</b>
<b>SELECTION OF ARTISAN CHEESES</b>	<b>20,00€</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> (Spicy sauce)	<b>9,50€</b>
<b>HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES</b> (6 pcs)	<b>14,50€</b>
<b>PRAWN CROQUETTES</b> (6 pcs)	<b>16,50€</b>
<b>SEASONAL VEGETABLES</b>	<b>17,50€</b>
grilled with romesco sauce	
<b>ORGANIC FRIED EGGS</b>	<b>18,50€</b>
with Iberian ham and potatoes	

## OYSTERS!

<b>FRENCH OYSTERS</b> Guillardau N° 2 (1 pc)	<b>5,70€</b>
--	--------------

## FROM THE COAST

<b>SMALL FRIED FISH</b>	<b>18,00€</b>
<b>ROMANA-STYLE SQUID RINGS</b> (battered)	<b>20,00€</b>
<b>SMALL FRIED SQUIDS</b>	<b>21,00€</b>
<b>GALICIAN-STYLE OCTOPUS</b>	<b>24,00€</b>
<b>SHELLFISH PLATTER</b>	<b>26,00€</b>
mussels, clams, cockles and razor clams (ideal for 2 people)	
<b>TELLINAS</b> (Wedge clams)	<b>18,00€</b>
<b>ROCK MUSSELS</b>	
Steamed	<b>16,00€</b>
With vinaigrette	<b>17,50€</b>

## FROM THE SEA TO THE GRILL

<b>KING PRAWNS</b> (250 G)	<b>24,00€</b>
<b>RED PRAWNS FROM BLANES</b> (250 G)	<b>42,00€</b>
<b>SARDINES</b>	<b>16,50€</b>
<b>CUTTLEFISH *</b>	<b>19,50€</b>
<b>SALMON FILLET *</b>	<b>22,00€</b>
<b>LINE-CAUGHT HAKE FILLET*</b>	<b>22,00€</b>
<b>MONKFISH *</b>	<b>27,50€</b>
<b>TURBOT LOIN *</b>	<b>28,50€</b>
* Served with vegetables	
<b>"BALFEGÓ" BLUEFIN TUNA</b>	<b>29,00€</b>
with rice and tomato confit	
<b>SEAFOOD MIXED PLATTER</b>	<b>65,00€</b>
monkfish, hake, langoustines, prawns, razor clams, mussels, clams and cockles (ideal for 2 people)	

## RICES

SEAFOOD PAELLA	24,50€ *
BLACK RICE PAELLA	24,50€ *
FIDEUÀ (NOODLE SEAFOOD PAELLA)	24,00€ *
RICE WITH SEASONAL VEGETABLES AND MUSHROOMS	23,00€ *

\* Price per person, minimum 2 people

## FOR THE MEAT LOVERS

<b>GIRONA'S BEEF ENTRECÔTE</b> (400 G)	<b>28,00€</b>
with French fries and vegetables	
<b>TREUMAL BURGUER</b>	<b>19,50€</b>
beef burger with cheese, brioche bun, French fries and salad	
<b>CATALAN PORK SAUSAGE</b>	<b>18,00€</b>
with white beans	

## FOR THE LITTLE ONES

<b>PASTA</b>	<b>15,00€</b>
with tomato sauce and grated Parmesan cheese	
<b>ROAST CHICKEN *</b>	<b>16,00€</b>
<b>ORGANIC FRIED EGGS *</b>	<b>15,00€</b>
<b>FRENCH OMELETTE</b>	<b>15,00€</b>
with organic eggs *	
* These dishes can be served with French fries or salad	
<b>FRENCH FRIES</b>	<b>7,50€</b>

<b>BREAD PORTION</b>	<b>4,00€</b>
<b>COCA BREAD WITH TOMATO</b> (thin bread)	<b>5,50€</b>
<b>ALLIOLI, TÁRTARA, ROMESCO o BRAVA SAUCE</b>	<b>4,00€</b>

Our restaurant cannot guarantee the absence of traces of allergenic substances or ingredients that may cause food intolerances in our dishes, due to the nature of our kitchen and the procedures of cooking and plating. If you have any allergies or intolerances, please inform our staff for further information.

Supplements will be charged separately.

All prices include VAT.

## DU POTAGER À LA MER

<b>SALADE VERTE CLASSIQUE</b>	<b>13,50€</b>
avec laitue, tomate, carotte, oignon, poivron, maïs et olives	
<b>SALADE DE TOMATES "COR DE BOU"</b>	<b>13,50€</b>
avec oignon	
<b>SALADE DE TOMATE AVEC VENTRÈCHE</b>	<b>19,50€</b>
de thon et anchois	
<b>SALADE DE BURRATA</b>	<b>17,00€</b>
avec roquette, tomates confites et pignons de pin	

## ON PARTAGE?

<b>ENSALADILLA RUSSA</b> (Olivier salad)	<b>14,00€</b>
<b>ANCHOIS "NASSARI" SÉLECTION "00"</b> (8 pces)	<b>21,00€</b>
<b>SAUMON MARINÉ</b>	<b>19,00€</b>
<b>CARPACCIO DE MORUE</b>	<b>19,00€</b>
sur lit de tomate et tapenade d'olives	
<b>CARPACCIO DE THON</b>	<b>21,00€</b>
<b>CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES</b>	<b>24,00€</b>
A.O.P. Palamós	
<b>JAMBON DU PAYS</b> (100 G)	<b>13,50€</b>
<b>ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE</b>	<b>19,50€</b>
A.O.P. Guijuelo (100 G)	
<b>JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND</b>	<b>26,00€</b>
Juan Manuel, A.O.P. Guijuelo (100 G)	
<b>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES</b>	<b>25,00€</b>
<b>FROMAGE MANCHEGO</b> (100 G)	<b>9,50€</b>
<b>SÉLECTION DE FROMAGES ARTISANAUX</b>	<b>20,00€</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> (Sauce piquante)	<b>9,50€</b>
<b>CROQUETTES MAISON AU POULET</b> (6 pces)	<b>14,50€</b>
<b>CROQUETTES AUX CREVETTES</b> (6 pces)	<b>16,50€</b>
<b>LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>17,50€</b>
grillés, avec sauce romesco	
<b>ŒUFS AU PLAT BIO</b>	<b>18,50€</b>
avec jambon ibérique et pommes de terre	

## HUÎTRES!

<b>HUÎTRES FRANÇAISES</b>	
<b>Guillardeau N° 2</b> (1 pce)	<b>5,70€</b>

## DE LA CÔTE

<b>PETITS POISSONS FRITS</b>	<b>18,00€</b>
<b>CALAMARS À LA ROMAINE</b>	<b>20,00€</b>
<b>CHIPIRONS FRITS</b>	<b>21,00€</b>
<b>POULPE À LA GALICIENNE</b>	<b>24,00€</b>
<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b>	<b>26,00€</b>
moules, palourdes, coques et couteaux (idéal pour deux personnes)	
<b>TELLINES</b>	<b>18,00€</b>
<b>MOULES DE ROCHE</b>	
À la vapeur	<b>16,00€</b>
À la vinaigrette	<b>17,50€</b>

## DE LA MER AU GRILL

<b>CREVETTES ROSES DU LARGE</b> (250 G)	<b>24,00€</b>
<b>CREVETTES DE BLANES</b> (250 G)	<b>42,00€</b>
<b>SARDINES</b>	<b>16,50€</b>
<b>SEICHÉ *</b>	<b>19,50€</b>
<b>SUPRÊME DE SAUMON *</b>	<b>22,00€</b>
<b>SUPRÊME DE MERLU DE LIGNE *</b>	<b>22,00€</b>
<b>LOTTE *</b>	<b>27,50€</b>
<b>TRONÇON DE TURBOT *</b>	<b>28,50€</b>
* Ces plats sont servis avec des légumes	
<b>THON ROUGE "BALFEGÓ"</b>	<b>29,00€</b>
avec riz et confiture de tomate	
<b>GRILLÉE DE POISSON ET FRUITS DE MER</b>	<b>65,00€</b>
lotte, merlu, langoustines, crevettes, couteaux, moules, palourdes et coques (idéal pour deux personnes)	

## RIZ

PAELLA MARINÈRE	24,50€ *
RIZ NOIR	24,50€ *
FIDEUÀ (Paella de vermicelles)	24,00€ *
RIZ AUX LÉGUMES ET CHAMPIGNONS DE SAISON	23,00€ *

\* Prix par personne, minimum 2 personnes

## POUR LES AMATEURS DE VIANDE

<b>ENTRECÔTTE DE BŒUF DE GÉRONNE</b> (400 G)	<b>28,00€</b>
avec frites et légumes	
<b>TREUMAL BURGUER</b>	<b>19,50€</b>
hamburger de bœuf avec fromage, pain brioché, frites et salade	
<b>SAUCISSE CATALANE</b>	<b>18,00€</b>
avec haricots blancs	

## POUR LES PLUS PETITS

<b>PÂTES</b>	<b>15,00€</b>
avec sauce tomate et fromage Parmesan râpé	
<b>POULET AU FOUR *</b>	<b>16,00€</b>
<b>ŒUFS FRITS AU PLAT BIO *</b>	<b>15,00€</b>
<b>OMELETTE AUX ŒUFS BIO *</b>	<b>15,00€</b>
* Ces plats peuvent être accompagnés de frites ou de salade	
<b>FRITES</b>	<b>7,50€</b>

<b>PORTION DE PAIN</b>	<b>4,00€</b>
<b>FOUGASSE À LA TOMATE</b> (pain catalan)	<b>5,50€</b>
<b>ALLIOLI, TARTARE, ROMESCO ou SAUCE BRAVA</b>	<b>4,00€</b>

Notre restaurant ne peut garantir l'absence totale de substances allergènes ou d'ingrédients pouvant provoquer des intolérances alimentaires dans nos plats, en raison des caractéristiques de notre cuisine ainsi que des procédures de préparation et de dressage. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, merci d'en informer notre personnel, qui vous fournira les informations nécessaires.

Les suppléments seront facturés séparément.

Tous les prix incluent la TVA.

## DE L'HORT AL MAR

### L'AMANIDA VERDA, LA DE SEMPRE

amb enciam, tomàquet, pastanaga, ceba, pebrot, blat de moro i olives

### AMANIDA DE TOMÀQUET COR DE BOU I CEBA

### AMANIDA DE TOMÀQUETS VARIATS

amb ventresca de tonyina i anxoves

### AMANIDA DE BURRATA

amb ruca, tomàquets confitats i pinyons

## COMPARTIM?

### ENSALADILLA RUSSA



### ANXOVES "NASSARI" SELECTES "oo" (8 u.)



### SALMÓ MARINAT



### CARPACCIO DE BACALLÀ

amb fons de tomàquet i olivada



### CARPACCIO DE TONYINA



### CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA



D.O. Palamós

### PERNIL DEL PAÍS (100 G)

### ESPATLLA IBÈRICA

D.O. Guijuelo (100 G)

### PERNIL IBÈRIC DE GLA JUAN MANUEL

D.O. Guijuelo (100 G)

### ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS



### FORMATGE MANXEC (100 G)



### SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS



### PATATES BRAVES



### CROQUETES DE POLLASTRE (6 u.)

fetes per nosaltres



### CROQUETES DE GAMBA (6 u.)



### VERDURES DE TEMPORADA

a la planxa amb salsa romesco



### OUS ESTRELLATS ECOLÒGICS

amb pernil ibèric i patates



## OSTRES!

### OSTRA FRANCESA Guillaudeau N° 2 (1 u.)



## DE LA COSTA

### PEIXET FREGIT



### CALAMARS A LA ROMANA



### XIPIRONS FREGITS



### POP A LA GALLEGA



### MARISC DE CLOSCA



musclos, cloïsses, escopinyes i navalles  
 (ideal per a 2 persones)

### TELLERINES



### MUSCLOS DE ROCA

Al vapor  
 A la vinagreta



## DEL MAR A LA PLANXA

### GAMBES LLAGOSTINERES (250 G)



### GAMBES DE BLANES (250 G)



### SARDINES



### SÍPIA \*



### SUPREMA DE SALMÓ \*



### SUPREMA DE LLUÇ DE PALANGRE \*



### RAP \*



### TRONC DE TURBOT \*



\* Aquests plats van acompanyats amb verdures

### TONYINA VERMELLA "BALFEGÓ"



amb arròs i melmelada de tomàquet

### "PARRILLADA" DE PEIX I MARISC



rap, lluç, escamarlans, gambes, navalles,  
 musclos, cloïsses i escopinyes  
 (ideal per a 2 persones)

## ARROSSOS

PAELLA MARINERA



ARRÒS NEGRE

FIDEUÀ



ARRÒS AMB VERDURES I BOLETS DE TEMPORADA



\* Preu per persona, mínim 2 persones

## PELS MÉS CARNÍVORS

ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA (400 G)

amb patates fregides i verdures



TREUMAL BURGUER

hamburguesa de vedella amb formatge,  
 panet de brioix, patates fregides i amanida



BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES



## PELS MÉS PETITS

PASTA

amb salsa de tomàquet i formatge  
 parmesà ratllat



POLLASTRE AL FORN \*



OUS FERRATS ECOLÒGICS \*



TRUITA FRANCESA D'OUS ECOLÒGICS \*



\* Aquests plats poden anar acompanyats  
 amb patates fregides o amanida

PATATES FREGIDES



RACIÓ DE PA

PA DE COCA AMB TOMÀQUET



ALLIOLI, TÀRTARA, ROMESCO o BRAVA



Cereals con Gluten

Crustàceos

Huevos

Pescado

Apic

Mostaza

Granos de sèsam

Cacahuetes

Soja

Làcteos

Frutos de càscara

Diòxid de azufre y sulfitos

Moluscos

Altramuces

El nostre restaurant no pot garantir l'absència de traces de substàncies al·lèrgiques i causants d'intoleràncies alimentàries com a ingredients en els nostres plats, a causa de les característiques de la nostra cuina i dels procediments de cocció i emplatat. Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun component, preguem que informi el nostre personal per a més informació.

Els suplementes es cobraran a part.

Tots els preus tenen l'IVA inclòs.

XIRINGUITO  
**TREUMAL**  
1971

XIRINGUITO TREUMAL



[info@calatreumal.com](mailto:info@calatreumal.com) / [www.calatreumal.com](http://www.calatreumal.com)

Cala Treumal, Blanes (Costa Brava)