

Cal Pinxo Palau de Mar

CLOSQUES

- Musclos a la marinera 12,00 €
- Musclos al vapor 11,00
- Cloïsses a la marinera amb pernil 23,40
- Navalles 16,50
- Cargols punxencs 14,80
- Escopinyes de gallet 17,00
- Ostra "Amélie spécial fine claire" 5,00
- Barreja de closques 28,00



FREGITS amb oli d'oliva

- Peixet fregit del dia 13,00
- Bunyols de bacallà 9,50
- Croquetes de marisc 9,85
- Calamarsets fregits 18,80
- Calamars a la romana o a l'andalusa 18,80 (11,80 tapa)
- Llagostins empanats amb romesco 15,80
- Turbot trossejat i fregit sobre la seva espina 19,00

Des de 1979 ens han visitat més
de 4.500.000 de clients.

Gràcies per gaudir i confiar
en **Cal Pinxo**.

ENTRANTS FREDS

- Amanida de tomàquet i ventresca de bonito 14,00
- Amanida de llagostins amb "mozzarella" 19,00
- Amanida d'escalivada amb encenalls de sípia 14,00
- Xató de Sitges 13,50
- Escalivada 12,50
- Seitons amb vinagre 6,60
- Esqueixada de bacallà 12,50 (8,15 tapa)
- Anxoves del Cantàbric (6 filets) 12,00
- Pernil de glà (R) 5J 28,00 (18,60 tapa)
- Carpaccio de vedella amb parmesà 19,00
- Carpaccio de tonyina 18,50
- Sopa freda de tomàquet i oli d'alfàbrega 10,00
- Gaspatxo (temporada) 9,60
- Pop confitat 18,00

ENTRANTES CALIENTES

- Sopa de Rap 13,00
- Sopa bullabessa 36,00
- Panserotti amb gambes i allada 24,00
- Graella de verdures 15,50



TENIM PA SENSE GLUTEN I CARTA D'AL·LÈRGENS


PA 1,99€ I TORRAT AMB TOMÀQUET 3,60€

 Plats vegetarians

10% IVA INCLÒS



PAELLES, ARROSSOS I PASTA

- Paella d'arròs amb peix i marisc 20,00
- Paella de fideus amb peix, marisc i cloïsses 24,00
- Arròs negre de tinta de sípia 22,00
- Arròs amb fumée de gamba vermella 19,00
-  Arròs amb verdures 19,00
- Arròs caldós amb llamàntol per compartir 36,00
- Fideuà només de cabell d'àngel (alloli a part) 16,00
- Fideus negres amb cloïsses 22,00
- Fals rossejat (*pasta italiana "puntalette"*
nomes la trobarà a Cal Pinxo) 13,50

ESPECIALITATS DE LA CASA

**Tot el peix de la carta, si ho desitja,
el podem fer a la planxa, al forn o sense sal.**

- Rap "al Pinxo" amb fideuà 32,00
- Escamarlans "al Pinxo" 32,00
- Sarsuela de peix i marisc 36,00
- Llobarro a donostiarra 31,00
- Orada o llobarro a la sal o al forn 33,00
- Graella de peix i marisc 42,00



Peix gran (*consultar*) a pes S/M

S/M Segons preu de mercat



MENÚ DEGUSTACIÓ A TAULA COMPLETA 36€

PEIX I MARISC

- Rap al forn o amb mongetes del ganxet 30,00
- Lluç a la basca 28,00
- Cues de lluç fregides 20,00
- Morro de bacallà amb cigrons 23,00
- Tronc de lluç 25,00
- Llenguado a la taronja o "meunière" 27,00

-
- Gambes de platja Barceloneta planxa S/M
 - Llamàntol viu del Mediterrani (unitat) 44,00
-

MARISCADA PAR A DOS 95,00

- Llamàntol del país . Gambes de platja .
- Escamarlan . Llagostins . Cloïsses .
- Cargols punxencs . Navalles .
- Escopinyes . Musclos .

CARNS

- Rellom a la planxa o al pebre 30,00
- Entrecot a la planxa amb guarnició 25,00
- Costelletes de cabrit 20,00

10% IVA INCLÒS