

HOLA PLAYA

Per compartir

- Seitons de l'Escala 9.90 1-5
- La nostra amanida russa 7.50 1-3-4-5-8
- Patates braves 6.90 3-8-11
- Croquetes de pernil. 6u. 8.20 2-3-4
- Croquetes de bou. 6u. 8.90 2-3-4
- Fingers de pollastre amb maionesa kimchi 9.90 3-4-8
- Xocos fregits 9.70 3-6
- Seitons adobats i fregits 11.20 1-3-5
- Bunyols de bacallà amb maionesa d'olivada 11.90 1-3-4-8
- Sardines a la planxa amb la seva picada d'all i julivert 12.50 1-5
- Calamars a l'andalusa amb maionesa de soja i llima 13.70 3-4-6-8
- Calamars a la planxa amb el seu refregit 14.90 1-3-6-7
- Musclos al vapor 11.50 5-6
- Musclos a la marinera 12.50 5-6
- Ous estrellats amb pernil 13.90 3-4
- Ous estrellats amb gules i all 13.90 1-3-4
- Taula d'embotits catalans acompanyada de picos de pa 15.50 3
- Taula de formatges catalans, codonyat i fruits secs 16.90 2-3-12
- Pa amb tomàquet 3.50 3

Un toc fresc

- Gaspatxo amb crostons 8.20 3-5
- Hummus de cigró tradicional amb papadum i crudités de verdures 9.20 3-11
- Hamburguesa de carxofa amb salsa romesco, pebrot i patates 12.70 3-5-12
- Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca i ceba trenda 12.90 1-3-5-8
- Burrata amb pesto vermell, rúcula i oliva de Kalamata 13.20 2-3-5-8-12
- Amanida de fulles fresques i salmó fumat amb salsa tàrtara i vinagreta de mel i mostassa 14.00 1-2-3-4-5-8-9
- Amanida de pernil d'ànec amb ceba caramel·litzada, tomàquets cherry, gelat de formatge de cabra i vinagreta de fruits secs 14.50 2-3-4-5-8-11-12
- Tàrtar de salmó amb crema d'alvocat, ous de truita i el seu amaniment 17.50 1-3-5-8-11
- Steak tàrtar amb amaniment de mostassa i rovell curat amb torrades de pa 18.50 1-3-4-5-8-9

Arrossos (mínim 2 persones, preu per persona)

- Fideuà de sípia, rap i carxofa 18.50 1-3-6-7
- Arròs de bolets i secret ibèric 20.90 10
- Arròs de marisc (musclo, cloïssa, escamarlà i gamba) 21.50 1-6-7
- Arròs negre de sípia i calamar 21.90 1-6-7
- Arròs de rap i llagostins 21.90 1-6-7
- Arròs del senyoret 22.90 1-6-7
- Arròs caldós de llamàntol 29.00 1-6-7

Peix

- Salmó a la planxa amb salsa tàrtara i verdures saltejades 17.40 1-2-4-5
- Bacallà amb samfaina 17.80 1
- Pop a la planxa amb papes arrugades i mojos 19.90 5-6
- Llobarro obert a l'esquena amb el seu refregit d'all i julivert i guarnició. Per a 2 persones. 38.00 1-3-5-8

Carns

- Contra cuixa de pollastre desossada amb la seva guarnició 14.90 3
- Botifarra de pagès amb allioli amb patates i pebrots 14.50 3-4
- Pollastre a l'ast amb la seva guarnició 15.00 3
- Hamburguesa de xuletó de vaca vella al plat amb pebrots escalivats, pebrots del Padrón i patates fregides 15.50 3-5
- Filet de vedella amb patates i pebrots 25.90 3-5
- Llom baix de vedella amb guarnició. 300gr 32.00 3-5

Per als més petits

- Macarrons amb tomàquet 3
- Botifarra o fingers de pollastre amb patates 3-4
- Bola de gelat 2-4, aigua o refresc 15.50

Postres

- Pastís casolà de formatge amb confitura de fruits vermells 6.50 2-3-4
- Pastís de xocolata, oli i sal 6.90 2-3-4
- Trufes de xocolata 5.20 2
- Meló osmotitzat amb gelat 5.80 2-4
- Crema catalana tradicional 5.40 2-4
- Volcà de xocolata amb pa cruixent i sal 6.90 2-3-4
- Gelats (consulta els nostres sabors) 5.60 2-4