



Ses paelles de Cadaqués

La recepta dels nostres arrossos i fideuàs està basada en la tradició dels antics pescadors del Cap de Creus, basant-se únicament i exclusivament en productes del mar, sense safrà ni colorants.

Es per aquest motiu el color marró que ve donat del fumet, la tinta del calamar i de la melsa de la sípia. Tot això fa que tinguin un intens gust a mar i ens porti a un viatge de tornada a la nostra infantesa.

La receta de nuestros arroces y fideuàs está basada en la tradición de los antiguos pescadores del Cap de Creus, basándose única y exclusivamente en productos del mar, sin azafrán ni colorantes.

Es por este motivo el color marrón que viene dado del caldo, la tinta del calamar y de la melsa de la sepia. Todo esto hace que tengan un intenso gusto a mar y nos lleve a un viaje de vuelta a nuestra niñez.

The recipe for our rice and fideuàs is based on the tradition of the old fishermen of Cap de Creus, based solely and exclusively on seafood, without saffron or dyes.

It is for this reason the brown color that comes from the broth, squid ink and sepia sauce.

All this makes them have an intense taste to the sea and take us on a trip back to our childhood.

La recette de notre riz et de nos fideuàs est basée sur la tradition des anciens pêcheurs du Cap de Creus, à base uniquement et exclusivement de fruits de mer, sans safran ni colorants.

C'est pour cette raison que la couleur brune qui vient du bouillon, encre de calmar et sel sépia.

Tout cela leur donne un goût intense à la mer et nous emmener en voyage dans notre enfance.

Ses paelles de Cadaqués

Restaurant

Vinos/Vins/Wines/Vins

Blancos/Blancs/White wines/Blanc

Frailles de Mar	Albariño	17,50€
Tramuntanart	D.O. Empordà	18,50€
Gerisena	D.O. Empordà	21,00€
Vi Tronat	D.O. Empordà	21,00€
Bufanuvols	D.O. Empordà	18,50€



Rosados/Rosats/Rosé Wines/Rosés Appellation

Tramuntanart	D.O. Empordà	18,50€
Gerisena	D.O. Empordà	21,00€
Bufanuvols	D.O. Empordà	18,50€

Tintos/Negres/Red Wine/Rouges


Perelada 3 Finques	D.O. Empordà	18,50€
Gomez Cruzado	D.O. Rioja	20,00€
El Quintanal	D.O. Ribera del Duero	19,50€





Cava

Rimarts 18m Brut Reserva7	21,00€
Petit Albet Brut Reserva, ECO	23,00€


Refrescos/Refrescs/Drinks/Rafràichissements

Cerveza sin Alcohol 1/5l - Cervesa sense Alcohol 1/5l Non-alcoholic beer 1/5l - Bière sans alcool 1/5l		2,50€
Vermut Negro/Blanco - Vermut Negre/Blanc Red/White Vermouth - Vermouth Rouge/Blanc		4,00€
Sangria (0,5l)		5,90€
Coca Cola		3,00€
Coca Cola Zero		3,00€
Fanta Naranja/Limón - Fanta Taronja/Llimona Orange/Lemon Fanta - Fanta Orange/Citron		3,00€

Digestivos/Digestius/Digestive/Digestif

		
Especial Ses Paelles Ratafia, espuma de Crema Catalana i cremat	3,75€	-
De Hiervas	2,00€	3,75€
Pacharán	2,00€	3,75€
Ron	2,50€	4,50€
Whisky	3,00€	5,50€
Brandy	2,50€	4,50€

Refrescos/Refrescs/Drinks/Rafràichissements

Aqua Mineral/Aigua Mineral Mineral Water/Eau Minerale		2,65€
Aqua Mineral con Gas/ Aigua Mineral amb Gas Carbonated mineral water/ L'eau minérale avec du gaz		2,90€
Cerveza Estrella Damm/ Cervesa Estrella Damm Estrella Damm Beer/ Bière Estrella Damm		3,75€

Ses paelles de Cadaqués

Entrants

Amanida de Tomata i Mozzarella amb Olivada	8,75€
Amanida de Tomata i Ventresca de Tonyina amb ceba i tàperes	14,50€
Escalivada	8,75€
Calamars a la Romana Casolans	14,80€
Croquetes de Bacallà	6,80€/4u
Croquetes de Sípia amb la seva Salsa	6,80€/4u
Croquetes de Calamar amb la seva tinta	6,80€/4u
Trilogia de Croquetes	9,80€/6u
Musclos al Vapor amb llozer i llimona	9,00€
Anxoves de Cadaques en llit de tomata i oli d'oliva verge extra	13,00€
Seitons en pa amb tomata	11,50€
Cloïsses amb all i julivert	15,50€
Navalles Gallegues	16,10€
Zamburinyes a la planxa	17,50€
Carpaccio de Gamba amb cruixent de Pernil Ibèric	19,00€
Carpaccio de Pop	14,10€
Pop a la Gallega a l'estil del Xef	18,50€
Gambes a la Planxa amb pebre	19,00€
Pernil Ibèric d'aglà, espatlla -100g-	18,50€
Pa amb Tomata, oli d'oliva verge extra i sal	2,80€

Arrossos

(Preu per persona, mínim 2 persones)

La Base dels nostres Arrossos (Sípia, Calamar, Cloïsses, Musclos, Pota de Cabra de Mar)	
Arròs Mariner amb Gambes i Escamarlans	17,30€
Arròs Mariner de Xipirons i Gambes	19,75€

Arrossos (Preu per persona, mínim 2 persones)

Arròs de Cadaqués amb Garotes	21,75€
Arròs Mariner amb Vieires	22,50€
Arròs Mariner amb peix fresc	23,00€
Arròs Mariner amb Llagosta	28,50€
Arròs a Banda	16,75€
Arròs Negre amb Gambes	19,50€



Fideuàs (Preu per persona, mínim 2 persones)

Fideuà amb escamarlans i gambes	17,30€
Fideuà negra amb gambes	19,50€

Suggeriments del Xef (de la llotja al plat)

Pregunten als nostres cambrers per els plats fora de carta

Peixos de Costa al forn amb patates (segons disponibilitat de la llotja, mínim 2 persones)

Orada	18,75€/p.p.
Llobarro	19,25€/p.p.
Turbot	21,70€/p.p.



Postres

Taps de Cadaqués amb Xocolata o Rom Cremat	8,00€
Iogurt amb coulis de Fruits Vermells	6,50€
Mel i Mató	6,50€
Postres Casolans:	7,50€
(Tiramisú, Pastís de Formatge, Puding, Brownie, Pannacotta...)	

Ses paelles de Cadaqués

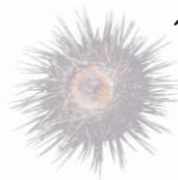
Appetiziers

Tomato salad and mozzarella cheese with olive paste	8,75€
Tomato salad and tuna belly with onion and capers	14,50€
Catalan-style roasted vegetables	8,75€
Homemade Roman-Style Squid	14,80€
Cod Croquettes	6,80€/4u
Cuttlefish Croquettes with their ink	6,80€/4u
Squid Croquettes with their ink	6,80€/4u
Croquette Trilogy (a selection of homemade croquettes)	9,80€/6u
Steamed Mussels with bay leaves and lemon	9,00€
Local Anchovies on a bed of tomato and extra virgin olive oil	13,00€
Anchovies macerated in vinegar with bread and tomato	11,50€
Clams with garlic and parsley	15,50€
Galician-style Razor Clams	16,10€
Grilled Scallops	17,50€
Thinly Sliced shrimp with crunchy Iberian Ham (Carpaccio)	19,00€
Octopus Carpaccio	14,10€
The chef's own Galician-style Octopus	18,50€
Grilled Shrimp with pepper	19,00€
Acorn-fed Iberian ham, shoulder -100g-	18,50€
Bread with tomato, extra virgin olive oil and salt	2,80€

Rice

(Price per person, 2 person minimum)

All of our rices include the following ingredients (cuttlefish, squid, clams, mussels, stalked barnadis)	
Seafood rice with shrimp and Norway lobster	17,30€
Seafood rice with cuttlefish and shrimp	19,75€



Rice

(Price per person, 2 person minimum)

Cadaques seafood rice with sea urchin	21,75€
Seafood rice with scallops	22,50€
Seafood rice with freshly caught fish	23,00€
Seafood rice with lobster	28,50€
Rice cooked in fish stock - "Arroz a Banda"	16,75€
Black rice with shrimp	19,50€



Fideuás

(Price per person, 2 person minimum)

Fideuá with Norway lobster and shrimp	17,30€
Fideuá with Cuttlefish ink and shrimp	19,50€

Chef's Suggestions

(from the fish market to the plate)

Ask our waiters for our chef's special suggestions	s.m.
--	------

Coast fish baked with potatoes

(depending on availability of the fish market, 2 person minimum)

Sea bream	18,75€/p.p.
Sea bass	19,25€/p.p.
Turbot	21,70€/p.p.



Desserts

Local sponge cake with chocolate or burnt Rum	8,00€
Yogurt with red fruit coulis	6,50€
Cottage cheese with honey	6,50€
Homemade desserts	7,50€
(Tiramisu, cheesecake, Catalan cream brulee, panna cotta,...)	

Ses paelles de Cadaqués

Entrantes

Ensalada de Tomate y Mozzarella con Olivada	8,75€
Ensalada de Tomate y Ventresca de atún con cebolleta y alcaparras	14,50€
Escalivada	8,75€
Calamares a la Romana Caseros	14,80€
Croquetas de Bacalao	6,80€/4u
Croquetas de Sepia con su salsa	6,80€/4u
Croquetas de Calamar con su tinta	6,80€/4u
Trilogía de Croquetas	9,80€/6u
Mejillones al Vapor con Limón y Laurel	9,00€
Anchoas de Cadaqués en cama de tomate y aceite de oliva virgen extra	13,00€
Boquerones en pan con tomate	11,50€
Almejas a la marinera con ajo y perejil	15,50€
Navajas Gallegas	16,10€
Zamburiñas a la plancha	17,50€
Carpaccio de Gamba con crujiente de Jamón Ibérico	19,00€
Carpaccio de Pulpo	14,10€
Pulpo a la gallega al estilo del Cheff	18,50€
Gambas a la plancha con pimienta	19,00€
Jamón ibérico de bellota, paletilla -100g-	18,50€
Pan con tomate, aceite de oliva virgen extra y sal	2,80€

Arroces

(Precio por persona, mínimo 2 personas)

La Base de Nuestros Arroces (Sepia, Calamar, Almejas, Mejillones, Patas de Cabra de Mar)	
Arroz Marinero con Gambas y Cigalas	17,30€
Arroz Marinero de Chipirones y Gambas	19,75€

Arroces

(Precio por persona, mínimo 2 personas)

Arroz de Cadaqués con Erizo de Mar	21,75€
Arroz Marinero con Vieiras	22,50€
Arroz Marinero con Pescado fresco del día	23,00€
Arroz Marinero con Langosta	28,50€
Arroz a Banda	16,75€
Arroz Negro con Gambas	19,50€



Fideuás

(Precio por persona, mínimo 2 personas)

Fideuá con Cigalas y Gambas	17,30€
Fideuá negra con Gambas	19,50€

Sugerencias del Cheff (de la lonja al plato)

Pregunte a nuestros camareros por los platos fuera de carta s.m.

Pescados de Costa al horno con patatas (según disponibilidad de la lonja, mínimo 2 personas)

Dorada	18,75€/p.p.
Lubina	19,25€/p.p.
Rodaballo	21,70€/p.p.



Postres

Taps de Cadaqués con Chocolate o Ron Quemado	8,00€
Yogur con Coulis de Frutos Rojos	6,50€
Requesón con Miel	6,50€
Postres caseros: (Tiramisú, Pastel de Queso, Crema Catalana, Pannacotta...)	7,50€

Ses paëllas de Cadaqués

Entrées

Salade de tomates et mozzarella accompagnée de tapenade	8,75€
Salade de tomates et ventrèche de thon aux oignons et câpres	14,50€
Escalivada (Légumes marinés à la Catalane)	8,75€
Calamars à la romaine maison	14,80€
Croquettes de morue	6,80€/4u
Croquettes de seiche avec sa sauce	6,80€/4u
Croquettes de calamars avec leur encre	6,80€/4u
Trilogie de croquettes	9,80€/6u
Moules à la vapeur au citron et laurier	9,00€
Anchois de Cadaqués sur leur lit de tomate et huile d'olive vierge extra	13,00€
Anchois macérés au vinaigre dans du pain à la tomate	11,50€
Palourdes à l'ail et au persil	15,50€
Couteaux à la galicien	16,10€
Coquilles saint jack Grillé	17,50€
Carpaccio de gambas avec son croustillant de jambon ibérique	19,00€
Carpaccio de poulpe	14,10€
Poulpe à la galicienne du chef	18,50€
Gambas grillées au poivre	19,00€
Jambon ibérique de gland, épaule -100g-	18,50€
Pain à la tomate, huile d'olive vierge extra et sel	2,80€

Riz

(Prix par personne, minimum 2 personnes)

La base de nos paëllas (seiche, calamars, palourdes, moules, pouce-pied)	
Riz marinère aux gambas et langoustines	17,30€
Riz de chipirons et gambas	19,75€

Riz

(Prix par personne, minimum 2 personnes)

Riz de Cadaqués aux oursins	21,75€
Riz marinère aux noix de Saint-Jacques	22,50€
Riz marinère au poisson frais du jour	23,00€
Riz marinère à la langouste	28,50€
Riz fruits de mer without coquilles - "Arroz a Banda"	16,75€
Riz noir aux gambas	19,50€



Fideuas

(Prix par personne, minimum 2 personnes)

Fideuà aux langoustines et gambas	17,30€
Fideuà noirs aux gambas	19,50€

Suggestion du Chef

(de la criée à l'assiette)

Demandez à nos serveurs pour les plats spéciaux s.m.

Poisson de côte au four avec pommes de terre

(selon disponibilité du marché aux poisson, sminimum 2 personnes)

Daurade	18,75€/p.p.
Bar	19,25€/p.p.
Turbot	21,70€/p.p.



Desserts

Taps de Cadaqués servis avec du chocolat ou du rhum flambé	8,00€
Yahourt au coulis de fruits rouges	6,50€
Fromage cottage au miel	6,50€
Desserts maison:	7,50€
Tiramisu, cheesecake, crème catalane, panna cotta...	