

# DONZELLA CARTA

## PARA COMPARTIR

Ostras francesas del Marennese selección  
Spéciale Daniel Sorlut - 4,60€/unidad  
Filetes de anchoa calibre doble cero con arbequinas  
y almendras saladas (4 unidades) - 13,50€  
100 grs. de paleta ibérica 100%, Maldonado - 21€  
Chips de alcachofa - 13,50€  
Croquetas de pollo rustido (6 unidades) - 10€  
Mini croquetas de gamba roja (8 unidades) - 11€  
Croquetas de ceps (6 unidades) - 10,50€  
Pata de pulpo a la brasa sobre "parmentier" de patata 19,50€  
Calamares a la andaluza - 16€  
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra - 3,80€

## ENTRANTES

Ensalada de alcachofa confitada con jamón ibérico  
y granada - 10,50€  
Ensalada de bacalao con olivas Kalamata y romesco - 10,50€  
Ensalada "Cop de puny": Tomate, cebolla y ventresca de atún  
"José Peña" - 10,50€  
Burrata del Empordà sobre salteado de tomates cherry  
y aceite ahumado - 14,50€  
Tartar de atún y aguacate con mayonesa de wasabi - 15,50€  
Donzellettis: Pasta fresca rellena de gamba roja  
en su salsa - 15,50€  
"Closca" del día - 16,50€  
Mejillones al vapor con aroma de romero - 9,50€  
Mejillones a la marinera - 11,50€

## CARNES A LA BRASA

Costillitas de cordero con chimichurri - 22,50€  
Filete de ternera de Girona a la brasa  
con patatas "pont-neuf" - 24€  
Suplemento con "foie" - 5€  
Espaldita de cabrito a baja temperatura acabada al horno de  
carbón - 25,50€  
Steak tartar de ternera de Girona picado a mano - 21,50€  
El famoso Chuletón de vaca Frisona de 750 gr - 56€

## ARROCES

**Arroz mínimo para 2 personas (precio por persona)**  
Todos nuestros arroces están elaborados con  
la variedad bomba del Delta "el molí d'en Rafalet".  
**Arroz "La Donzella" con gambas, cigalas  
y calamarcitos - 21€**  
**Arroz seco de cabra de mar - 26€**  
**Fideuá "trepada" de rape y langostinos - 19€**  
**Arroz negro de sepia, chipirones a la andaluza  
y pimientos del Padrón - 19€**  
**Arroz caldoso de bogavante azul del Mar Cantábrico - 29€**  
**Arroz seco de verduras - 19€**

## PESCADO

**Corte de pescado a la brasa con verduritas o patatas  
al tomillo:**  
**Corvina - 20€, Rape - 22€, Rodaballo - 23€**  
**Morro de bacalao gratinado con salsa  
holandesa de ajos - 19€**  
**Pieza entera de pescado fresco hecha al horno de carbón:**  
**Lubina - 56€/kg**  
**Rodaballo - 63€/kg**  
**Gallo de San Pedro - 68€/kg**

## POSTRES HECHOS EN CASA

Semifrío de Xixona y confitura de albaricoque - 7,50€  
Lingote de chocolate blanco y queso - 7,50€  
Hojaldre con crema y frutas variadas - 7,50€  
"Tatin" de manzana - 7,50€  
Tarta de queso con fresas del Maresme - 7,50 €  
Texturas de chocolate Valrhona de Can Comas - 7,50€  
Helados artesanos de Can Soler - 6€

