

# DONZELLA CARTA

## PER COMPARTIR

Ostres franceses del Marennes selecció  
Spéciale Daniel Sorlut - 4,60€/unitat  
Filets d'anxova calibre doble zero amb arbecuines i ametlles  
salades (4 unitats) - 13,50€  
100 grs d'espatlla ibèrica 100% Maldonado - 21€  
Xips de carxofa - 13,50€  
Croquetes de pollastre rostit (6 unitats) - 10€  
Mini croquetes de gamba vermella (8 unitats) - 11€  
Croquetes de ceps (6 unitats) - 10,50€  
Pota de pop a la brasa sobre "parmentier" de patata - 19,50€  
Calamars a l'andalusa - 16€  
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra - 3,80€

## ENTRANTS

Amanida de carxofa confitada amb pernil ibèric  
i magrana - 10,50€  
Amanida de bacallà amb olives Kalamata i romesco - 10,50€  
Amanida Cop de puny: Tomàquet, ceba i ventresca  
de tonyina "José Peña" - 10,50€  
Burrata de l'Empordà sobre saltat de tomàquets xerri  
i oli fumat - 14,50€  
Tàrtar de tonyina i alvocat amb maionesa de wasabi - 15,50€  
Donzelletis: Pasta fresca farcida de gamba vermella  
i la seva salsa - 15,50€  
Closca del dia - 16,50€  
Musclos al vapor amb aroma de romaní - 9,50€  
Musclos a la marinera - 11,50€

## CARNS A LA BRASA

Costelletes de xai amb "chimichurri" - 22,50€  
Filet de vedella de Girona a la brasa  
amb patates pont-neuf - 24€  
Suplement amb "foie" - 5€  
Espatlla de cabrit a baixa temperatura acabada  
al forn de carbó - 25,50€  
Steak tartar de vedella de Girona picat a mà - 21,50€  
El famós "Chuletón" de vaca Frisona de 750 gr - 56€

## ARROSSOS

### Arròs mínim per a 2 persones (preu per persona)

Tots el nostres arrossos estan elaborats amb  
la varietat bomba del Delta "el molí d'en Rafalet".

**Arròs "La Donzella" de gambes, escamarlans i  
calamarcets - 21€**

**Arròs sec de cabra de mar - 26€**

**Fideuà trempada de rap i llagostins - 19€**

**Arròs negre de sípia, xipirons a l'andalusa i  
pebrots del Padró - 19€**

**Arròs caldós de llamàntol blau del Mar Cantàbric - 29€**

**Arròs sec de verdures - 19€**

## PEIXOS

### Tall de peix a la brasa amb verduretes o patates a la farigola:

**Corvall - 20€, Rap - 22€, Turbot - 23€**

**Morro de bacallà sobre holandesa de  
marisc i alls confitats - 19€**

### Peça sencera de peix fresc feta al forn de carbó:

**Llobarro - 56€/kg, Turbot - 63€/kg,**

**Gall de Sant Pere - 68€/kg**

## POSTRES FETS A CASA

Semifred de Xixona i confitura d'albercoc - 7,50€  
Lingot de xocolata blanca i formatge - 7,50€  
Pasta de full amb crema i fruites variades - 7,50€  
"Tatin" de poma - 7,50€  
Pastís de formatge amb mermelada de fruits vermells - 7,50 €  
Textures de xocolata de Valrhona de Can Comas - 7,50€  
Gelats artesans de Can Soler - 6€

