




















# DONZELLA CARTA




























IVA inclòs















## PER COMPARTIR

- Ostres franceses del Marennes selecció  
Spéciale Daniel Sorlut - 4,60€ / unitat
- Filets d'anxova calibre doble zero (4 unitats)  
amb arbequines i ametlles salades - 13,50€   
- 100 grs. D'espatlla de pernil "Joselito" 100% ibèric - 23€
- 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 - 21€   
- Calamars a l'andalusa - 18€   
- Xips de carxofa - 14€ 
- Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra - 3,80€ 






























## ENTRANTS

- Amanida d'alvocat, tomàquet del Maresme,  
anxova i anacards - 10,50€   
- Amanida de bacallà amb olives de kalamata i romesco - 10,50€   
- Amanida amb magrana, bolets, Stilton i  
vinagreta agredolça - 11,50€   
- Amanida "cop de puny": tomàquet del Maresme, ceba i  
ventresca de tonyina "José Peña" - 11,50€  
- Burrata de l'Empordà amb saltat de tomàquets xerri  
i oli fumat - 15,50€   
- Tàrtar de tonyina i alvocat amb maionesa de wasabi - 15,50€     
- Closca del dia - 16,50€  
- Musclos al vapor amb aroma de romaní - 11€  
- Musclos a la marinera - 12,50€  










## CARNS AL FORN DE CARBÓ















- Costelletes de xai amb "chimichurri" - 23,50€  
- Filet de vedella de Girona a la brasa - 25€   
- Espatlla de cabrit a baixa temperatura  
acabada al forn de carbó - 25,50€  
- "Steak tartar" de vedella de Girona picat a mà - 23€     
- El famós "chuletón" de vaca frisona de Girona 750 grs - 58€  

## ARROSSOS

- Arròs mínim per 2 persones (preu per persona)  
i un màxim de 2 varietats per taula (inclòs fideuà).  
Tots el nostres arrossos estan elaborats amb la varietat  
bomba del Delta "el molí d'en Rafalet".
- Arròs "la Donzella" de gambes, escamarlans  
i calamarsets - 21,50€    
- Arròs sec de verdures - 19,50€ 
- Fideuà de rap i escamarlà amb allioli - 19,50€      
- Arròs negre de sípia, calamars a l'andalusa i pebrots del padró  
amb allioli - 19,50€      
- Arròs sec de cabra de mar - 27€    
- Arròs caldós de llamàntol blau del mar Cantàbric - 31€    
- Arròs sec de llagosta - 31€    

## PEIXOS

- Tall de peix a la brasa amb verdures  
patates a la farigola:
- Rap - 23€ 
  - Turbot - 23€ 
- Morro de bacallà gratinat amb  
pebrot del piquillo - 21€    
- Peça sencera de peix fresc feta al forn de carbó:
- Llobarro - 58€/kg 
  - Turbot - 63€/kg 
  - Gall de Sant Pere - 68€/kg 

-  Crustacis
-  Sèsam
-  Nous
-  Gluten
-  Ou
-  Peix
-  Mol·luscs
-  Mostassa
-  Api
-  Fruits Secs
-  Lactics
-  Sulfits
-  Soja
-  Tramús