

Amanida verda Can feu amb ventresca de tonyina	14	
<i>Ensalada verde Can Feu con ventresca de atún</i>		
Amanida de tomàquet amb ceba tendra i tonyina	16	(1/2 amanida 12)
<i>Ensalada de tomate con cebolla tierna y ventresca de atún</i>		
Pernil espatlla de glà 100% ibèric	26	
<i>Jamón paleta de bellota 100% iberica</i>		
Anxoves del Cantàbric	1peça 5	
<i>Anxochas del Cantabrico 1 pieza 5</i>		
Ensaladilla de la casa amb ou dur i ventresca de tonyina	13	
<i>Ensalada de la casa con huevo duro y ventresca de atún</i>		
Ostres Gillardeau N°2	1 peça 5,5	
<i>Ostras Gillardeau N°1 pieza</i>		
Bunyols de bacallà	1peça 2,5	
<i>Buñuelos de bacalao 1 pieza</i>		
Croquetes de carn rostida de la casa	1peça 2,5	
<i>Croquetas de rustido de carne de la casa 1 pieza</i>		
Pop a la gallega amb patata al vapor	20	
<i>Pulpo a la gallega con patata al vapor</i>		
Calamars a la romana amb farina i ou	20	
<i>Calamares a la romana con harina y huevo</i>		
Navalles gallegues a la planxa	20	
<i>Navajas gallegas a la plancha</i>		
Cloïsses a la planxa, al allet o vives	28	
<i>Almejas a la planxa, al ajillo o vivas</i>		
Gambes de Palamós a la planxa	45	
<i>Gambas de Palamós a la plancha</i>		
Escamarlans oberts a la planxa	45	
<i>Cigalas abiertas a la plancha</i>		
Truita de mongetes del ganxet amb alls tendres	9	
<i>Tortilla de mongetes del ganxet con ajos tiernos</i>		
Canelons de carn rostida de la casa	13	
<i>Canelones de carne rostida de la casa</i>		
Parrillada de verdures del temps a la brasa	14	
<i>Parrillada de verduras del tiempo a la brasa</i>		
Canelons de ceps amb crema de parmesà i tòfona amb oli	20	
<i>Canelones de ceps con crema de parmesano y trufa en aceite</i>		

• Pa de xapata torrat amb tomàquet 2€

* Preus amb IVA inclòs

Paella de peix i marisc seca o arròs caldós de peix i marisc	25
<i>Paella de pescado y marisco seca o Arroz caldoso de pescado y marisco</i>	
Paella negra o fideuà negra	20
<i>Paella negra o fideuà negra</i>	
Paella seca de llamàntol o arròs caldós de llamàntol	35
<i>Paella seca de bogabante o Arroz caldoso de bogabante</i>	
Paella sucarrada amb espardenyes i cloïsses	38
<i>Paella seca i finita de espardenyes y almejas</i>	
Paella seca del senyoret de llamàntol net o caldós	38
<i>Paella seca del señorito de bogabante limpio o caldoso</i>	
Tacs de lluç de palangre a la romana amb patates fregides	24
<i>Tacos de merluza a la romana con patatas fritas</i>	
Tronc de lluç a la brasa o estil donostiarra	25
<i>Tronco de merluza a la brasa o estilo donostiarra</i>	
Rap de la costa a la planxa o romana	27
<i>Rape de la costa a la plancha o romana</i>	
Tronc de rap a la brasa o estil donostiarra	35
<i>Tronco de rape a la brasa o estilo donostiarra</i>	
Bacallà fregit amb cigronets com fa 50 anys	24
<i>Bacalao frito con garbanzos como hace 50 años</i>	
Turbot salvatge a la planxa o donostiarra	35
<i>Rodaballo salvaje a la plancha o donostiarra</i>	
Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates i pebrots	26
<i>Solomillo de ternera de Girona a la brasa con patatas y pimientos</i>	
Filet de vedella Can Feu (fetge d'ànec i Oporto)	34
<i>Solomillo de ternera Can feu (hígado de pato y Oporto)</i>	
Steak tartar de filet de vedella de Girona	25 (amb tòfona amb oli 38)
<i>Steak tartar de filete de ternera de Girona (con trufa en aceite 38)</i>	
Entrecot de vedella de Girona a la brasa de carbó	23
<i>Entrecote de ternera de Girona a la brasa de carbón</i>	
Callos amb cigronets	16
<i>Callos con garbanzitos</i>	
Cua de bou estofada estil tradicional	25
<i>Rabo de buey estofado estilo tradicional</i>	
Espatlla de cabrit rostida al forn estil tradicional	36
<i>Espalda de cabrito rostida al horno estilo tradicional</i>	

Preus amb IVA inclòs

