



RESTAURANT
SA MURALLA

Français



RESTAURANT
SA MURALLA

NOS SALADES

1. Salade variée	10,50
2. Salade de légumes grillés gratinés au fromage de chèvre	14,50
3. Tartare de légumes grillés au saumon fumé	15,50
4. Salade tiède de crevettes bouquet	18,00
5. Salade César au poulet	14,00
6. Salade d'avocat aux gambas	18,00
7. Salade de saumon fumé et fromage frais	14,50

HORS D'ŒUVRE

8. Pain grillé aux anchois	17,00
9. Légumes à la plancha	13,50
10. Gambas à l'ail	21,00
11. Petites fèves sautées aux clovisses et aux supions	18,50
12. Soupe de poisson	14,50
13. Petits poissons frits "menu fretin"	16,50
14. Moules de roche vapeur	13,50
15. Moules à la marinière	12,50
16. Calamars à la romaine	15,50
17. Encornets à l'andalouse	15,75
18. Poulpe à la galicienne	19,75
19. Clovisses à la marinière	19,00
20. Couteaux à la plancha	19,00
21. Coquilles Saint-Jacques à la plancha et son chutney d'agrumes	21,00
22. Oursins farcis	(unité) 8,00
23. Jambon ibérique	23,50



RESTAURANT
SA MURALLA

RIZ ET PÂTES

24. Paella au poulet	17,50
25. Paella variée	18,50
26. Paella aux fruits de mer	19,50
27. Paella aux légumes	17,50
28. Riz noir	19,50
29. Fideuá à la seiche, clovisses et aux gambas	19,50
30. Fideuá au homard	28,00
31. Riz moelleux aux holothuries	31,00
32. Spaghettis à la bolognaise ou à la carbonara	12,50
33. Spaghettis aux gambas, clovisses et moules	18,00
34. Riz moelleux au homard	29,50

VIANDES

52. Confit de canard à l'orange	19,00
53. Cochon de lait confit aux épices et purée de pomme	26,00
54. Entrecôte à la plancha, au roquefort ou au poivre vert	23,00
55. Filet mignon et sauce aux trois fromages	22,00
56. Poulet grillé (1/2)	16,00
57. Côtes de porc en sauce barbecue	19,50
58. Magret de canard à la plancha ou en sauce aux framboises	23,00
59. Épaule de chevreau au four	29,00
60. Filet de veau grillée ou au poivre vert	27,00



RESTAURANT
SA MURALLA

POISSONS ET FRUITS DE MER

35. Poulpe à la braise, purée de pomme de terre "vitelotte"	21,50
36. Sole à la plancha, meunière ou aux amandes	24,50
37. Turbot à la plancha et ses légumes	24,50
38. Dorade à la plancha, au sel ou au four	23,00
39. Mi-cuit de thon à la plancha	23,50
40. Lotte marinière ou "aux aulx rôtis"	27,50
41. Zarzuela (ragoût de poissons)	29,00
42. Cassolette de poisson "Suquet Sa Muralla"	29,00
43. Morue en mousseline d'ails	26,00
44. Saumon à la plancha	21,00
45. Langoustines à la plancha ou au four et "allioli"	35,00
46. Crevettes à la plancha	35,00
47. Poisson de Tossa	Prix selon marché
48. Boulettes de lotte et homard	29,50
49. Cim-i-Tomba (<i>plat typique de Tossa de Mar</i>)	25,50
50. Parrillada, grillade de poissons et fruits de mer (2 pax)	110,00
51. Mariscada, Plateau de fruits de mer "spécial"..... (2 pax)	130,00

Pain	1,50
Pain grillé à la tomate	2,75
Sauces	1,90
Garnitures supplémentaires : frites, légumes grillés, pommes de terre au four	5,00