

Primers Menú Especial Xadó

Tartar d'escalivada... amb ANXOVES Salades de la Casa i Torradetes

Sopa de Peix de Roca .. amb crostonets de pa fregit

Duo d'amanides Àrabs... Hummus de CIGRONS i Tabulé de Bulgur i Verduretes

Pastís de peix de roca..... Tebi, sobre crema de MARISC

Calamars romana... fets a Casa amb arrebossat cruixent

Cassola de cloïsses ... Cuinades a la MARINERA amb mongetes SEQUES

Milfulls amb porros i gambetes ... Un tradicional de la casa

Musclos... de roca i fets al Vapor (X)

Carpaccio de Bonítol fresc... amb Vinagreta de Llima i daus de tomàquet +3,00

Carpaccio de Filet de Bou... amb encenalls de Parmesà i oli d'orenga +3,00

Arròs a la cassola amb Marisc i costelló Mínim 2 persones

(X) Entrecot de vedella.. amb salsa de Pebre i guarnició

Canelons de peix.. fregits amb un toc de salsa de Gambes i verduretes de acompanyament

(X) Peix Fresc a la donostiarra... amb acompanyament de verduretes i patata al caliu

(X) Calamars a la planxa... amb all i julivert i Verduretes

Cuscús de Pollastre i Verdures ← (! si vols Demana'l nomès Vegetarià)

Tajine de KEFTA.. MANDONGUILLES de vedella amb sofregit de Tomaquet i OU escalfat

(X) Platillo Empordanès.. amb Gambes, Calamars i Mandonguilles +3,00€

Cuscús de Xai i verduretes.. el més tradicional +3,00€

NEW Arròs del Xef!!... Fruit de la inspiració del xef David Deixa't sorprendre! +5,00

Postres

logurt del Xadó

Crema catalana

Biscuit de plàtan amb xocolata desfeta

Sorbet de Mojito

Pastis de la casa

Coulant de xocolata negra amb sorbet +3,00

Tè amb reposteria àrab +4,00

Beguda Aigua sense gas

...Vins , cerveses i refrescos No inclosos

Segons

33€



LA CARTA del XADO

Per Començar

- ⊗ AMANIDA AMB TELLERINES DE CALAMAR I LLAGOSTINS...i vinagreta tèbia **13,00**
- ⊗ CARPACCIO DE FILET DE BOU..amb parmèsa i rúcola **15,00**
- ANXOVES... *salades nostres i Coca amb tomàquet* **12,00**
- CALAMARS ROMANA... fets a Casa **13,00**
- CALAMARS ANDALUSA... amb el arrebossat més fi **14,00**
- CLOÏSSES... amb la seva salsa MARINERA amb mongetes "Seques" **14,00**
- ⊗ MUSCLOS... de roca i fets al VAPOR **10,50**
- CROQUETES DE ROSTIT... fetes de casa **12,00**
- MILFULLS AMB PORROS I GAMBETES ... Un tradicional de la casa **13,00**

La Cuina del Xadó

- ⊗ PEIX FRESC ... a la PLANXA o DONOSTIARRA amb verdures **23,00**
- ⊗ CALAMARS A LA PLANXA ..petits i tendres amb guarnició de verdures **16,50**
- SUQUET DE RAP AMB GAMBES...a l'estil Tradicional amb patata i el seu XupXup **24,00**
- PLATILLO EMPORDANÈS....de Mandonguilles, Calamars i Gambes **19,50**
- FILET DE VEDELLA... amb FOIE, salsa de Garnatxa i Guarnició **23,00**



(Els arrossos son mínim 2 Persones)

⊗ Podem preparar els Arrossos amb picada sense Gluten, Demana-ho!

•ELS MODERNS

NOVETAT! L'ARRÒS DEL XEF **21,00**

Varia segons el producte de mercat i la inspiració del xef David Deixa't sorprendre!

ARRÒS SEC DE RAP i GAMBES **21,00**

ARRÒS DE CRANC BLAU, CALAMARCETS i SÈPIA...melós i acabat al FORN **21,00**

•ELS CLASSICS

ARRÒS CALDÓS A LA CASSOLA AMB MARISC i COSTELLÓ..Min 2 persones **18,50**

FIDEVÀ DE PEIX I MARISC....Acabada al forn **17,00**

• LA ESTRELLA DE LA CASA

El plat marca de la casa, fet amb tota la tradició de la família, amb un sofregit de Ceba de Figueres fet a foc lent que dona color i sabor a aquest plat marca de la casa

ARRÒS NEGRE DE SÓFREGIT DE **CEBA** **19,50**

i Si el vols més especial.....

ARRÒS NEGRE AMB LLAGOSTA **29,00**



Avisan's si tens alguna intolerància. Ens adaptem!

⊗ Plat sense gluten (Siusplau comuniqueu-ho abans)

⊗ Plat sense Carn

La Cuina Àrab

Entrants

🌱 ✖️ **SLATA BOUDENJAL** amanida d' *ESBERGINIA* 11,00

🌱 **TABULÉ** amanida de *VERDURES* i *BULGUR* 11,50

🌱 **HUMMUS** puré de *CIGRONS* amb pa de pita 11,50

🌱 **ASSORTIMENT D'AMANIDES ÀRABS** 18,50
Una Varietat d'olor i sabors exòtics ideal per compartir

🌱 **FALAFEL & HUMMUS** 14,00
La combinació més fantàstica del més emblemàtic de l'orient



Plats principals

PASTELA MARROQUINA DE POLLASTRE 17,00

Plat festiu, format amb capes de Pollastre de pagès, verdures i ametlla dolça torrada. Envoltat amb fulla de brick i fornejat

PINXITOS "MORUNOS"

DE XAI 16,00

DE POLLASTRE 15,00

Carn de adobada amb una selecció d'espècies àrabs i cuïta a la planxa, Amb acompanyament de ceba caramelitzada amb panses

✖️ *(Demana-ho amb guarnició sense Gluten)*

El Nostre Couscús

"...El Couscous és el plat Estrella de la cuina marroquina, sèmola de blat amb carn i verdures o verdures soles, acompanyat del seu brou i salsa picant"

🌱 **AMB VERDURES I LLEGUMS** 15,50
La opció "Veggie"

AMB POLLASTRE I VERDURES 16,50
amb el brou i la salsa Harissa

AMB XAI I VERDURES AMB "TFAIA" 18,00
El més tradicional acompanyat de la ceba caramelitzat especiada

"...Estofat típic del Marroc de carn o peix amb verdures i espècies. La cassola de fang en que es cuina és el que dóna el nom al plat"

Els Tajines

DE KEFTA De *MANDONGUILLES* amb sofregit de Tomaquet i *OU* escalfat 16,50

✖️ **DE POLLASTRE** Amb llimona *CONFITADA*, patata, Pastanaga i olives 16,50

✖️ **DE XAI** amb Prunes, Panses, Ceba confitada i Ametlles 18,00



Suggeriments

La Nostra cuina no para i per això dels nostres fogons sempre surt alguna coseta extra

Bunyols de bacallà 12,00

Un pica pica tradicional, ideal per compartir

Sonsos 17,00

del port de Palamós Fregits a l'andalusa

⊗ **Sepionetes 15,00**

A la planxa amb all i julivert

⊗ **Gambetes de Palamós 17,00**

⊗ **Escamarlanets de Palamós 17,00**

Saltejadés al Vi blanc

⊗ **Gamba Mitjana-Grossa de Palamos (200 gr) 32,00**

A la Planxa al punt de Sal gruixuda

Carpaccio de Gamba 15,00

Amb oli de gamba i olivada ⊗ (Atenció: Torradetes!!)

Carpaccio de Bonítol 14,00

Amb Vinagreta de Llima i daus de Tomàquet ⊗ (Atenció: Torradetes !!)

Croquetes de Curry 12,00

Casolanes amb carn de porc

Canelons de rostit 11,00

Fets de la casa, beixamel i Gratinats

LA CASSOLA DEN DAVID

Es Niu de Palafrugell 23,00

El plat més tradicional de Palafrugell

⊗ **Tajine de Rap 24,00**

Peix al forn a l'estil àrab amb patates i verdures i un toc especiat

Peus de porc amb Escamarlans 17,50

Amb Cigrons, un plat que uneix Mar, muntanya i horta

Calamars farcits de Peix amb Cloïsses 18,00

Guisats amb Sofregit i Picada

⊗ *Plat sense Gluten*