

## PER FER L'APERITIU

<b>Olives amb vermut (1 dotzena)</b> <i>Un vermut diferent, simpàtic i divertit</i>	4.65 €
<b>Coca d'oli sucada amb tomata de penjar (2 talls)</b> <i>Un pilar de la cultura catalana</i>	2.20 €
<b>Croquetes de pollastre rostit (unitat)</b> <i>La dignificació de la croqueta</i>	1.70 €

## PER COMENÇAR

<b>Sopa de síndria i tomàquet amb bacallà i sorbet d'alfàbrega</b> <i>Sopa refrescant amb notes dolces, salades i herbàcies</i>	8.50 €
<b>Sardines marinades amb gelea de maduixes i pa d'espècies</b> <i>Textura melosa amb notes dolces i cruixents</i>	9.50 €
<b>Tàrtar de truita de Tavascan amb guacamole</b> <i>Un producte de màxima qualitat, desconegut, tractat a l'estil japonès</i>	10.50€
<b>Amanida de formatge Puigpedrós fos i Altejó ratllat amb confitura de pebrot vermell</b> <i>El maridatge de la cremositat i personalitat del formatge amb el punt dolç i fumats de la confitura</i>	8.50 €
<b>Amanida de llamàntol amb mango i la seva essència</b> <i>El clàssic crustaci, la seva americana, el seu oli, maionesa de cítrics, cremós de mango i barreja d'enciams</i>	17.00 €
<b>Raviolis de carbassa caramel·litzats farcits de bacallà</b> <i>Un contrast de dolç, salat i amarg amb tocs crocants</i>	9.50 €
<b>Terrina de foie-gras amb divertiments</b> <i>Maridat amb diferents confitures i torradetes</i>	14.50 €
<b>Verdures de temporada escalivades, a la brasa i crues</b> <i>La clàssica graellada de verdures amb un toc diferent</i>	9.50 €
<b>Caneló de tres carns amb la seva beixamel i formatge Altejó</b> <i>Tradició, melositat i harmonia</i>	11.00 €
<b>Cargols rostits amb sofregit com els d'abans</b> <i>La recepta de la meua àvia, mirem endarrere per caminar endavant</i>	13.50 €
<b>Musclos de roca a la brasa d'olivera</b> <i>El plat que sorprèn i enamora, un clàssic de la casa</i>	9.50 €
<b>Tataky de tonyina Balfegó amb albergínia fumada i tomata</b> <i>La millor tonyina, marcada i crua per dins amb tocs salats, fumats i dolços</i>	19.00 €
<b>Carpaccio de gambes de Palamós amb flor de sal d'estrenc i oli de l'Ermedàs</b> <i>L'autèntica gamba certificada de Palamós, un dels millors productes de la nostra costa</i>	24.00 €

## EL PEIX A LA BRASA D'OLIVERA

*"Deixeu-me dir de seguida que jo sóc cada dia més partidari de la cuina dels peixos a la brasa: mai a la planxa! Els crustacis s'han de fer d'aquesta manera, sobretot els més importants."*

*Josep Pla. El que hem menjat. OC, XXII, 259*

<b>Calamarcets de Palamós a la brasa amb verdures, botifarra negra i nyàmera</b> <i>Del mar a la brasa, textures meloses i cremoses</i>	17.50 €
<b>Sepionetes de Palamós a la brasa amb cap i pota de vedella</b> <i>El mar i muntanya sense feina, amb aromes de brasa, un clàssic de la casa</i>	18.80 €
<b>Panegal de la llotja de Palamós (500/600g peça)</b> <i>Del mar a la brasa, carn terça, peix de roca</i>	23/ 26 €**
<b>Rascassa de la llotja de Palamós (500/600g peça)</b> <i>Del mar a la brasa, carn terça, peix de roca</i>	27/ 30 €**
<b>Pagell de la llotja de Palamós (500/600g peça)</b> <i>Del mar a la brasa, carn suau i delicada</i>	27/ 30 €**
<b>Gall de Sant Pere de la llotja de Palamós (500/600g peça)</b> <i>Del mar a la brasa, carn ferma i sucosa</i>	55 €/Kg
<b>Rap de la llotja de Palamós</b> <i>Del mar a la brasa, carn ferma i sucosa</i>	25/ 28 €**
<b>Turbó Salvatge, la joia de la cuina del peix a la brasa (de 1 a 1,3kg per 2 persones)</b> <i>Del mar a la brasa, carn ferma i sucosa</i>	55 €/Kg
<b>Gambes mitjanes de la llotja de Palamós (250g)</b> <i>Del mar a la brasa, amb oli d'Ermedàs i flor de sal d'Es Trenc</i>	27.00 €
<b>Escamarlans de la llotja de Palamós (250g)</b> <i>Del mar a la brasa, amb oli d'Ermedàs i flor de sal d'Es Trenc</i>	25.00 €
<b>Llamàntol (500/600g peça)</b> <i>Del mar a la brasa, obert per la meitat amb oli d'Ermedàs i flor de sal d'Es Trenc</i>	30.00 €

\* Segons l'oferta de la llotja poden variar les classes de peixos.

\*\* El preu varia segons el pes del peix.

## L'ARRÒS DE L'ESTANY DE PALS

*Per aconseguir un arròs d'èxit tan important és tenir un bon sofregit i un bon caldo com tenir un gran arròs i la varietat adequada per cada un.*

<b>Arròs a l'estil empordanès</b> <i>Varietat Nembo, amb sofregit de carn i caldo de peix</i>	14.00 €
<b>Arròs a la cassola amb bolets i gambes de Palamós</b> <i>Varietat Carnaroli, un clàssic de la casa</i>	18.50 €
<b>Arròs amb brou de calamar i xipirons a la brasa</b> <i>Varietat Carnaroli, melós amb aromes de brasa</i>	17.00 €
<b>Arròs de peix de la llotja de Palamós a la brasa</b> <i>Varietat Bomba, el concepte de l'arròs a banda amb el nostre segell</i>	22.00 €

## LA CARN

*"Per obtenir una gran textura és imprescindible tenir un bon repòs".*

<b>Xai rostit, criat a l'Empordà, amb salsa de prunes i orellanes ecològiques</b>	<b>15.50 €</b>
<i>Alimentat amb userda seca, blat de moro i ordi en gra</i>	
<b>Caneló de pollastre de pagès amb escamarlans de Palamós i aire de rostit</b>	<b>16.50 €</b>
<i>El tradicional pollastre amb escamarlans posat al dia</i>	
<b>Hamburguesa delicatessen de vaca gallega by Isaac Sabrià</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Gust intens de vaca gallega, formatge Puigpedrós fos i vegetals</i>	
<b>Filet de vedella a la brasa d'alzina</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Un clàssic amb l'aroma subtil de la brasa i acompanyat amb un cremós</i>	
<b>Xuletó de vaca gallega a la brasa d'alzina, "Tercer premi al concurs parrilla"</b>	<b>58 €/Kg</b>
<i>Carn d'alta expressió, reposada 40 dies, acompanyada amb pebrots del piquillo caramel·litzats, patates rosses i flor de sal d'Es Trenc</i>	

## PELS INFANTS

<b>Croquetes de pollastre rostit (unitat)</b>	<b>1.70 €</b>
<i>La dignificació de la croqueta</i>	
<b>Macarrons amb sofregit i carn d'olla</b>	<b>7.70 €</b>
<i>Fets amb pollastre, porc, escudella i gratinats al forn</i>	
<b>Canelons de tres carns amb la seva beixamel i formatge Altejó</b>	<b>11.00 €</b>
<i>Tradició, melositat i harmonia</i>	
<b>Escalopa de pollastre amb patates fregides</b>	<b>8.25 €</b>
<i>Feta a casa i les patates de la varietat kennebec</i>	

*Sóc l'Isaac Sabrià i crec fermament que som el que mengem i que menjar sa és sinònim de bona salut. I aquest és el punt de partida de La Cuina de l'Isaac.*

*He decidit unir tradició, qualitat i salut i portar les receptes més tradicionals de la cuina catalana a casa teva, perquè les puguis degustar, en només uns minuts, com si estiguessin acabades de cuinar.*

*Cuino els guisats i els rostits que feien les àvies de la manera més tradicional i ho faig amb productes naturals i saludables perquè tu i els teus els pugueu gaudir a casa.*

*Amb La Cuina de l'Isaac m'he proposat cuidar la teva salut i per això els productes són saludables, 100% naturals, sense conservants ni colorants.*

*Et dono fe que per cuinar aquestes receptes utilitzo els millors productes i ho combino amb un gran coneixement de la cuina tradicional per aconseguir la màxima qualitat.*

**La Cuina de l'Isaac és l'essència de la tradició a casa teva.**  
*En només 10 minuts la podràs gaudir a la teva taula i estic convençut que repetiràs!*

*Vols provar-ho? Entra a [www.lacuinadelisaac.com](http://www.lacuinadelisaac.com) i podràs fer la teva primera comanda online.*

***I si ara et ve de gust, també pots degustar-ho al nostre restaurant.***

***Descobreix La Cuina de l'Isaac, l'essència de la tradició a casa teva!***

✱

[www.lacuinadelisaac.com](http://www.lacuinadelisaac.com)

<b>Producte</b>	<b>Per consumir al restaurant</b>	<b>Per emportar</b>
Vedella amb bolets (10 racions)	—	80'00 €
Pollastre rostit amb prunes i orellanes	13'20 €	8'00 €
Galta de porc rostida	13'20 €	8'00 €
Cuixa d'ànec guisada amb peres	14'20 €	8'90 €
Conill amb carxofes i bolets	13'70 €	8'50 €

\*Estem treballant amb nous productes.

TOTS ELS PREUS SÓN AMB 10% IVA INCLÒS.