



Per picar i compartir

Anxoves de Tossa amb coca de vidre amb tomàquet. 18,00€

Pernil ibèric d'aglà "D.O. Jabugo" 100 gr. tallat a mà, amb coca de vidre amb tomàquet. 29,00€

Bogamarins farcits amb gambes i botifarra negra. 6,50€ (uni)

Patates braves a la nostra manera. 9,50€

Tàrtar de de tomàquet amb olives negres. 16,00€

Esberginia fregida amb "miso", sèsam i mel de Tossa. 13,00€

Tàrtar de tonyina vermella amb cruixent d'alga nori. 18,00€

Pop a la brasa amb "parmentier" de patates , ají groc i emulsió de kimchi. 24,00€

Croissant farcit de carn ibèrica amb cremós de carbassa i iogurt. 16,00€

Mandonguilles de calamar a l'estil de Tossa. 16,00€

Salmorejo de remolatxa amb sardina fumada, formatge de cabra i caviar de truita. 12,00€

Gyozas de llagostins , puré de celery , wakame i salsa d'ostres. 16,00€

Zamburinyes a la brasa amb ceps confitats i escuma de parmesà. 18,50€

Croquetes de la casa, pernil ibèric, gorgonzola i nous, pollastre. 12,00€

Escopinyes a la planxa amb all i julivert. 18,50€

Cloïsses gallegues a la planxa. 24,00€

Servei de pa i mantega. 4€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens o facin saber i ens adaptarem el necessari.

Arròs i pastes

Arròs de secret ibèric amb tirabecs i escamarlans. (Mín.2. pers) p.p. 26,00€

Arròs caldós de cabra. (Mín.2.pers) p.p. 24,00€

Arròs negre amb anguila fumada i allioli de safrà. 25,00€

Paella Marinera. (Mín.2.pers) p.p. 21€

Fideuà de peix i marisc (Mín.2.pers) p.p. 19,00€

Peixos de la nostra costa

Cim-i-Tomba de rap i turbot. 30,00€

llobarro a la brasa amb pil-pil del seu suc i espàrrecs blancs. 27,00€

Peix del dia a la brasa amb patates i verdures rostides. 26,00€

Bacallà a la llauna amb seques tomàquets confitats. 25,00€

Carns a la brasa

Magret d'anec amb taten de carbaça. 21,00€

Cassolet de rostit de xai amb verduretes i pure de patata. 26,00€

tagliata de vaca frisona madurada 60 dies amb cremós de tubercles 26,00€

Entrecot de vaca amb mojo picón papas arrugas i pebrots del padrón 27,00€

Filet de vedella amb cafè de París. 29,50€

Hamburguesa de vaca vella amb formatge de cabra i melmelada de ceba. 16,50€

Servei de pa i mantega.4€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens o facin saber i ens adaptarem el necessari.

Postres

Pastís de formatge amb fruits vermells. 8,00€

Xocolata, oli i sal. 8,50€

“Torrija” carmelitzada amb gelat de xocolata. 8,50€.

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla. 9,00€

Poma al forn amb biscuit glacé i toffe calent. 8,00€

Pavlova amb fruita de la pasió i fruits vermells. 8'50€

Tiramisú de te matcha. 8,50€

Gelats variats. 7€.

Crema catalana. 6,50€

Assortiment de fruita variada del temps. 7€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens o facin saber i ens adaptarem el necessari.

Capri
· R E S T A U R A N T ·
by Josep Pagès



capri_by_joseppages



Restaurant Capri by Josep Pagès

