



Para picar y compartir

Anchoas de Tossa con coca de cristal con tomate. 16,00€

Jamón ibérico bellota "D.O jabugo" 100 g con coca de cristal con tomate. 24,00€

Carpaccio de remolacha , sardina ahumada , queso de cabra y almendras tostadas. 14,00€

Vitello tonnato. 18,00€

Coca de pimientos asados con jamón ibérico y foie. 16,00€

Zamburiñas a la brasa con boletus confitados y espuma de parmesano. 18,00€

Croquetas de la casa, jamón ibérico, gorgonzola y nueces, pollo. 10,00€

Berberechos a la plancha con ajo y perejil. 18,00€

Navajas gallegas a la plancha con jengibre y lima. 19,00€

Almejas gallegas a la plancha. 20,00€

Entrantes

- Ensalada de brotes con queso de cabra, calabacín, gambas y frutos secos. 12,00€
- Ensalada de berenjena ahumada, burrata, pesto y rúcula. 14,50€
- Poke bowl con quinoa, salmón marinado, algas wacame, aguacate y fresas. 16,00€
- Tatin de tomate con espuma de burrata y albahaca. 16,00€
- Ceviche de corbina y ají amarillo. 17,00€
- Gazpacho con verduritas y tartar de gambas. 15,00 €
- Taco de carne de res con mojo verde y mole. 14,50€
- Tataki de tofu con berenjena a la brasa, tomate espaciado y alga nori. 18,00 €
- Tempura de verduras con emulsión de cítricos y salsa romesco. 15,00€

Arroces y pasta

- Arroz de secreto ibérico con tirabeques y cigalas. (Min 2 pers).p.p. 21,00 €
- Arroz negro de anguila y alioli de azafrán. 22,00 €
- Arroz de verduras a la brasa. (Min 2 pers).p.p. 16,50€
- Arroz caldoso de bogavante (Min2pers).p.p. 31,00€
- Arroz de centollo. (Min 2 pers).p.p. 24,00€
- Paella marinera. (Min2pers). Paella.p.p. 19,00€
- Fideuá de pescado y marisco. (Min 2pers).p.p. 19,00€
- Noodles con verduras y cerdo teriyaki. 16,00€.
- Pasta fresca con calabacín y gambas. 15,00€

Pescado de nuestras costas

Cim-i-Tomba de rape y rodaballo. 30,00 €

Pescado del día a la brasa, a la sal o a la espalda. 25,00€

Rape a la plancha con patatas asadas. 25,00€

Lomo de atún con emulsión de wasabi, lima y wok de verduras. 21,00€

Gambas de Palamós. 39,00€ 200gr

Rodaballo a la brasa. 24,00€

Sardinas a la brasa con Ensalada de tomate y cebolla al "cop de puny ". 17,00€

Bacalao con puerros confitados y crema de almendras. 20,00 €

Carnes a la brasa

Magret de pato con mil hojas de patatas, espárragos y oporto. 19,50€

Costillas de cerdo duroc a la barbacoa. 19,50 €

Tataki de pluma ibérica con xutney de piña y mango. 20,00 €

Entrecot de ternera de Girona con mojo picón y pimientos del padrón. 22,00€

Solomillo de ternera con mantequilla café de París. 25,00€

Steak Tartar al estilo del Capri. 25,00€

Paletilla de cordero a la brasa. 26,00€

Hamburguesa de vaca vieja con queso de cabra y mermelada de cebolla. 15,00 €

Guarniciones

Patatas fritas. 5€

Papas arrugas 5€.

Graten de patatas 5€

Pimientos del padrón 5€.

Verduras salteadas 5€

espárragos a la brasa 5€.

Postres

Piña a la brasa con crema, ron y helado de coco. 8,00€

Tarta de queso con frutos rojos. 8,00€

Refrescante de sandía, sorbete de limón, albahaca y agua de Jamaica. 6,00€

Sopa de fresas con crema de mascarpone helado de vainilla y pimienta espelet. 8,00€

Chocolate, aceite y sal. 8,50€

Coulant de chocolate con helado de nuez de macadamia. 9,00€

Pasión pie. 7,50€

Tiramisú. 6,50 €

Crema catalana. 6,50 €

Helado. 6,00 €



capri_by_joseppages



Restaurant Capri by Josep Pagès