



*Per picar i compartir*

Anxoves de Tossa amb coca de vidre amb tomàquet. 16,00€

Pernil ibèric d'aglà "D.O jabugo " 100 gr amb coca de vidre amb tomàquet. 24,00€

Carpaccio de remolatxa ,sardina fumada, formatge de cabra i ametlla torrada. 14,00€

Vitello tonnato. 18,00€

Coca de pebrots escalivats amb pernil ibèric i foie. 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. 10,00€

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

Navalles gallegues a la planxa amb gingebre i llima. 19,00€

Cloïsses gallegues a la planxa. 20,00€

## *Entrants*

Amanida de brots, formatge de cabra, carbassó, gambes y fruits secs. 12,00€

Amanida d'esbergínia fumada amb burrata, pesto i ruca. 14,50€

Poke bowl amb quinoa, salmó marinat, wacame, avocat i maduixes. 16,00€

Taten de tomàquet amb escuma de burrata i alfàbrega. 16,00€

Cebiche de Corbina amb ají groc. 17,00€

Gazpacho amb verdures i tàrtar de gambes. 15,00 €

Taco de carn de res amb "mojo" verd i mole. 14,50€

Tataki de tofu, albergínia a la brasa, tomàquet especiat i alga nori. 18,00€

Tempura de verdures amb emulsió de cítrics i salsa romesco. 15,00€

## *Arrosos i pastes*

Arròs de secret ibèric amb tirabecs i escamarlans. (Mín.2.pers).p.p. 21,00€.

Arròs negre d'anguila i allioli de safrà. 22,00€.

Arròs a la brasa amb verdures. (Mín.2.,pers).p.p. 16,50€

Arròs caldós de llamàntol. (Mín.2.pers).p.p. 31,00€.

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

Paella marinera .( Mín.2.pers)p.p. 19,00€

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

Noodles amb verdures i porc teriyaki. 16,00 €.

Pasta fresca amb carabassó i gambes. 15,00€

## *Peixos de la nostre costa*

Cim-i-Tomba de rap i turbot. 30,00€

Peix del dia a la brasa. 25,00€

Rap a la planxa amb patates i verdures rostides. 25,00€

Llom de tonyina amb emulsió de wasabi, llima i verdures al wok. 21,00€

Gambes de Palamós a la brasa. 39,00€ 200gr

Turbot a la brasa. 24,00€

Sardines a la brasa amb amanida de tomàquet i ceba al cop de puny. 17,00€

Bacallà amb porros confitats i crema d'ametlles. 20,00€

## *Carus a la brasa*

Magret d'ànec amb milfulls de patates, espàrrecs i porto. 19,50€

Costelles de porc duroc amb barbacoa. 19,00€

Tataki de ploma ibèrica amb xutney de pinya i mango. 20,00€

Entrecot de vedella de Girona amb "mojo picón" y pebrots del padró. 22,00€

Filet de vedella amb cafè de paris. 25,00€

Steack tàrtar a l'estil del Capri. 25,00€

Espatlla de xai a la brasa amb patates a "lo pobre". 26,00€

Hamburguesa de vaca vella amb formatge de cabra i melmelada de ceba. 15,00€

## *Guarnicions*

Patates fregides 5€

Papas arrugas 5€

Graten de patates 5€

Pebrots del padró 5€

Verdures saltejades 5€

Espàrrecs a la brasa 5€

## Postres

Pinya a la brasa amb crema, ron i gelat de coco. 8,00€

Pastís de formatge amb fruits vermells. 8,00€

Refrescant de síndria sorbet de llimona i alfàbrega aigua de Jamaica. 6,00€

Sopa de maduixes amb crema de mascarpone gelat de vainilla i pebre espelet. 8,00€.

Xocolata, oli i sal. 8,50€

Coulant de xocolata amb gelat de nou de macadàmia. 9,00€

Pasión pie. 8,50€

Tiramisú. 6,50€

Crema catalana. 6,50€



capri\_by\_joseppages



Restaurant Capri by Josep Pagès