



Para picar y compartir

Anchoas de Tossa con pan de cristal con tomate. 18,00€

Jamón ibérico bellota "D.O. Jabugo" 100 gr cortado a mano, con pan de cristal con tomate. 29,00€

Erizo de mar relleno de gambas y butifarra negra. 6,50€ uni.

Patatas bravas a nuestra manera. 9,50€

Tartar de tomate con olivas negras. 16,00€

Berenjena frita con "miso", sésamo y miel de Tossa. 13,00€

Tartar de atún con crujiente de alga nori. 18,00€

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y emulsión de kimchi. 24,00€

Croissant relleno de carne ibérica, cremoso de calabaza y yogur. 16,00€

Albóndigas de calamar al estilo de Tossa. 16,00€

Salmorejo de remolatxa, sardina ahumada, queso de cabra y caviar de trucha. 12,00€

Gyozas de langostinos, pure de celery, wakame y salsa de ostras. 16,00€

Zamburiñas a la brasa con ceps confitados y espuma de parmesano. 18,50€

Croquetas de la casa, jamón ibérico, gorgonzola i nueces, pollo asado. 12,00€

Berberechos a la plancha con ajo y perejil. 18,50€

Almejas gallegas a la plancha. 24,00€

Servicio de pan y mantequillas. 4€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario.

Arroces y pastas

Arroz de secreto ibérico con tirabeques y cigalas. (Mín.2.pers).p.p. 26,00€.

Arroz caldoso de centollo. (Mín.2.pers) p.p. 24,00€.

Arroz negro con anguila Ahumada y alioli de azafrán. 25,00€

Paella marinera. (Min2pers) p.p. 21,00€.

Fideuá de pescado y marisco (Mín.2.pers).p.p. 19,00€.

Pescados de nuestra costa

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

Lubina a la brasa con su pilpil y espárragos blancos.27,00€

Pescado del día a la brasa. 26,00€

Bacalao a la "llauna" con judías blancas y tomate confitados 25,00€

Carnes a la brasa

"Magret" de pato con taten de calabaza. 21,00€

Cazuela de cordero con verduritas y puré de patata. 26,00€

Tagliata de vaca frisona madurada 60 dias 26,00€

Entrecot con mojo picon, papas arrugas y pimientos del padrón 27,00€

Solomillo de ternera con café de París. 29,50€

Hamburguesa de vaca vieja con queso de cabra y mermelada de cebolla. 17,00€

Servicio de pan y mantequillas.4€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario.

Postres

Tarta de queso con frutos rojos. 8,00€

Torrija caramelizada con helado de chocolate.8,00€

Chocolate, aceite y sal. 8,50€

Coulant de chocolate con helado de vainilla. 9,00€

Manzana al horno con biscuit glacé y toffe caliente 8,00€

Tiramisú de té matcha. 8,50€

Pavlova con fruta de la pasión y frutos rojos.8,50€

Crema catalana. 6,50€

Fruta del tiempo variada.6,50€

Helados variados 6,50€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario.

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



capri_by_joseppages



Restaurant Capri by Josep Pagès

