



SÓDEMAR



MENU PAELLA SODEMAR

ENTRANTS / ENTRADAS / STRATERS / VORSPEISEN

Amanida Fruits del Mar

*Ensalada Frutos del Mar / Salade de Fruits du Mer
Fruits of the Sea Salad / Meeresfrüchte-Salat*

O

Musclos o Cloïsses a la Marinera

*Mejillones o Almejas a la Marinera / Moules o Palourde marinière
Marinera Mussels or Clams / Miesmuscheln o Venusmuscheln Marinara*

O

Llangueta

Chanquetes / Petit poissons frits / Small fried fish

SEGON PLAT / SECOND COURSE

Paella marinera (min 2 pax)

*Paella Marinera / Paëlla Marinière
Плов из морепродуктов*

O

Fideua de marisc i sipia (min 2 pax)

*Fideua de marisco y sepia / Fideua de fruits de mer et seiche
Seafood and squid Fideua / Nudelpaella mit Fisch
Фидеуа с морепродуктами и сепией*

POSTRES

Postres del dia

*Postres del dia / Desserts du jour / desserts of the day /
Nachtisch des Tages*

Preu: 22,50€ per persona I.V.A. inclòs



SÓDEMAR

MENU del MAR

Mínim 2 persones

PICA PICA / ENTRÉES/ STRATERS

Xipirons a l'andalusa

Chipirones a la andaluza/ Petit Calamar frite/ Fried Calamari/
Frietierter Tintenfisch/ Кальмары в кляре

Escamarlanets de Roses saltats

Cigalitas frescas de Rosas salteadas/ Petit Langoustine frais de Roses sautées/
Fresh Sauteed Small Crayfish from Roses

Musclos marinera

Mejillones marinera / Moules à la marinière
Mussels marinera / *Miesmuscheln marinara*
Мидии по морскому

SEGON PLAT/ MAIN COURSE

Entrecot al grill amb les seves veduretes

Entrecot al grill con verduritas/ Entrecôt Steak grillée avec légumes/
Grilled Entrecôt Steak with Vegetables/ Жареный антрекот

o

Arròs caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogavante / Riz au bouillon de homard
Broth lobster rice / Reis mit Hummerbrühe
Рис черный в бульоне с морепродуктами

POSTRES/ DESSERTS

Postres del dia/ desserts du jour/ desserts of the day/ dessert des tages

Vi Blanc o Tinto Rioja , pa i aigua

Preu: 35,00€ per persona I.V.A. inclòs



SÓDEMAR

MENU SODEMAR

TAPA

Закуски

Pebrots de Padró

Pimientos de Padrón/ Poivrons frit Padrón/ Fried Padrón green peppers/ Перчики

o

Txokos

o

Broqueta de llagostí i vieira a la planxa

Brocheta de langostino i vieira a la planxa /Brochette de Crevettes et Coquille Saint Jacque/ Shrimp and Sea scallop Skewer

o

Mini croquetes de pernil ibèric

Mini croquetas de jamón ibérico/ Mini croquettes jambon ibérique/ Mini Iberian ham croquettes/ Mini *Wurst Kroketten*/

Домашние крокеты из хамона

ENTRANTS /ENTRANTES/ENTRÉES/ STARTERS/ VORSPEISEN

Amanida de formatge de cabra

Ensalada de queso de cabra / Salade de chèvre chaud/ Goat cheese salad

Salat mit ziegenkäse/ Салат из козьего сыра

o

Crep de Mariscs

Crep de Mariscos / Fruits de mer crêpes/ Seafood crepe

o

Lasanya de ceps

Lasaña de setas/ Lasagne aux champignons/ Mushroom lasagna/ Грибы Лазанья

o

Cruixent de llagostins amb salsa de soja

Crujiente de langostinos con salsa soja/ Langoustine croustillantes ave sauce soja/

Knusprigen Garnelen mit Sojasauce/ хрустящие креветки с/ соевым соусом

SEGON PLAT/ SEGUNDOS/SECOND COURSE

Llom de Gall de Sant Pere a la Donostiarra

Lomo de Gallo de San Pedro a la Donostiarra/ Filet de Saint-Pierre à Donostiarra

o

Pintada farcida de foie i dàtils al Oporto

Pichón relleno de foie y dátiles en su salsa de Oporto/ Pintada (Oiseau) farci ou foie et dates de Oporto/

Pintada stuffed with foie and dates with Oporto sauce

o

Bacallà a la muselina d'all

Bacalao a la muselina de ajo/ Morue á la mousseline d'ail/ Cod with garlic mousseline

o

Arròs Mar i Muntanya

Arroz Mar y Montaña/ Mer et la montagne de riz / Sea and Mountain Rice

POSTRES/DESSERTS/ Десерт

Postres del dia/ desserts du jour/ desserts of the day

Preu: 25,00€ per persona i.v.a. inclòs

MARISQUERIA
del
PORT DE ROSES!!

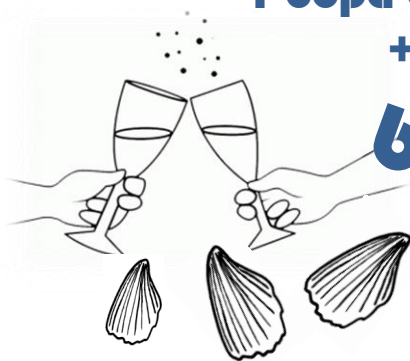
RESTAURANT
SÓDEMAR



APERITIVO

1 copa de Cava o Vino
+ 2 Ostras

6.50 €



**1/2 Docena de Ostras
+ 1 copa de Cava o Vino
18.50€**

MARISCADES I PEIX FRESC DE LA LLOTJA DE ROSES

*Mariscadas y pescado fresco de la Lonja de Roses
Plateau de Fruit de Mer et Poisson frais de La Criée
de Roses*

Seafood platter & Fresh Fish from Roses