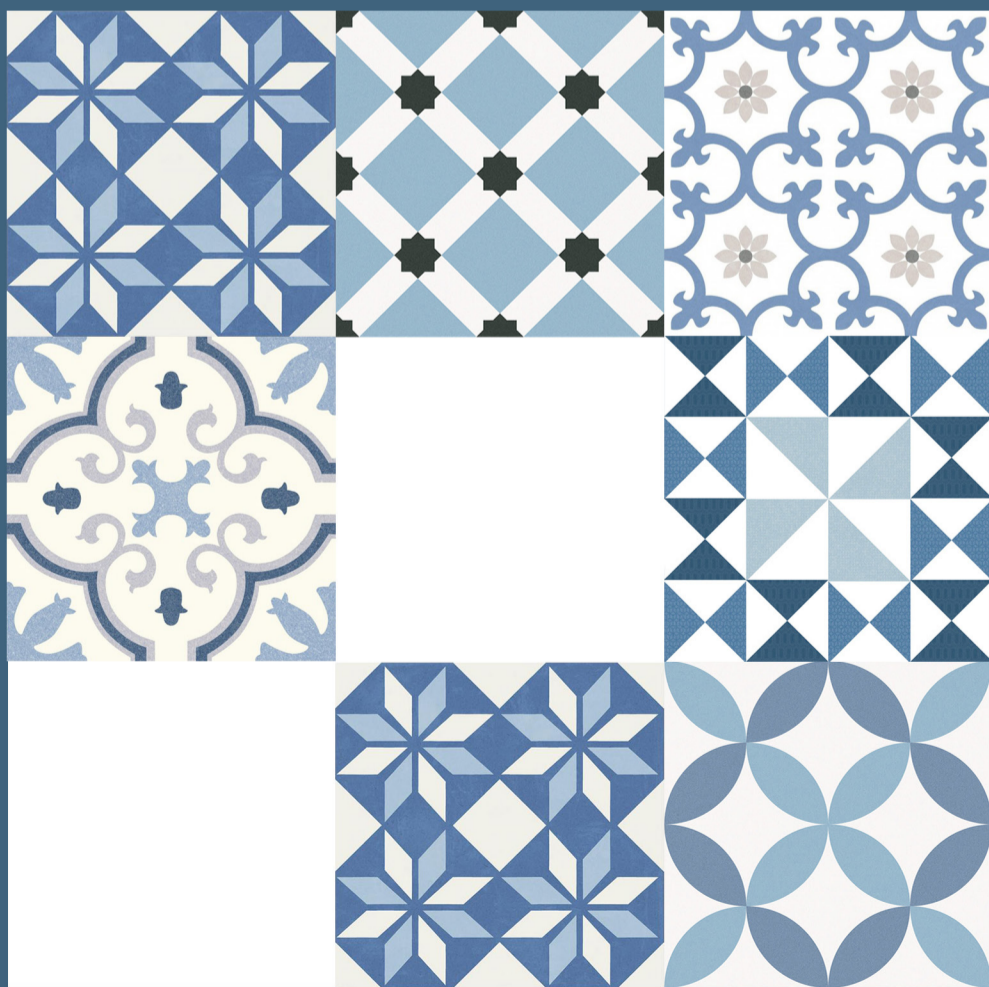


RESTAURANT

Minerva



*Disponemos de carta adaptada a la nueva normativa sobre alérgenos.

*Disposen de carta adaptada a la nova normativa sobre al·lèrgens.

*We have a menu adapted to the new law about allergens.

*Nous avons carte aux nouvelles règles sur les allergènes.



*Horario de cocina:

*Horari de cuina:

*Cooking time:

*Horaire de cuisine:

13:00h. - 16:00h. / 19:00h. - 23:00h.



*Agradeceríamos que nos dejen sus opiniones en "tripadvisor.com" para seguir mejorando. Gracias.

*Agraïrïem que ens deixessin les seves opinions en el "tripadvisor.com" per a seguir millorant. Gràcies.






























































*We would be grateful if you leave us your opinions in "tripadvisor.com" to continue improving. Thank's.

*Reconnaisants si vous nous laissez vos critiques a "tripadvisor.com" de continuer à améliorer. Merci.
























RACIONS

TAPES












































1. Pernil ibèric de gla.....
 2. Formatge manxego .....
 3. Patates braves   .....
 4. Anxoves de Tossa .....
 5. Seitons fregits   .....
 6. Sardines a la planxa .....
 7. Sonsos fregits   .....
 8. Musclos de roca a la marinera     .....
 9. Musclos de roca al vapor .....
 10. Pop a la gallega .....
 11. Calamars andalusa o planxa   .....
 12. Calamars a la romana   .....
 13. Sípia a la planxa .....
 14. Calamarcets fregits   .....
 15. Croquetes casolanes de peix    .....
 16. Bunyols de bacallà    .....
 17. Escopinyes a la planxa .....
 18. Navalles a la planxa .....
 19. Cloïsses a la planxa .....
 20. Cloïsses a la marinera    .....
 21. Ostres .....unitat
 22. Pebrots farcits de marisc      .....
 23. Gambes a l'all  .....
 24. Gambes a la planxa .....
 25. Escamarlans a la planxa .....
- *Pa   .....
- **Pa torrat amb tomàquet   .....

ENTRANTS

1. Amanida mixta  .....
2. Amanida de tomàquet i tonyina .....
3. Amanida de pop .....
4. Tàrtar de salmó     .....
5. Còctel de gambes   .....
6. Gaspaxo andalús .....
7. Amanida de pebrots .....
8. Graellada de verdures.....
9. Sopa de peix       .....










ARROSSOS (min.2 pers.)












































































10. Paella marinera 
11. Arròs negre 
12. Paella amb verdures 
13. Fideuà 
14. Fideuà negra 
15. Paella amb llamàntol 
16. Fideus de pescadors 

**preu per persona

CARNS

17. Filet de porc amb guarnició 
18. Escalopa amb patates 
19. Entrecot amb guarnició 
20. Filet de vedella amb guarnició 
- **suplement de salsa al pebre o roquefort 

PEIX I MARISC

21. Salmó a la planxa amb verdures 
22. Lluç a la planxa amb verdures 
23. Rap a la planxa amb verdures 
24. Rap a la catalana 
25. Cimitomba de rap 
26. Sarsuela de peix i marisc 
27. Llenguado a la planxa amb verdures 
28. Llenguado amb gambes 
29. Llobarro a la planxa amb verdures 
30. Llobarro a la sal 
31. Turbot a la planxa amb verdures 
32. Bacallà a la catalana 
33. Graellada de peix/marisc 
34. Graellada especial (2 pers.) 
35. Mariscada (1 pers.) 
36. Mariscada especial (2 pers.) 
37. Mariscada premium amb llagosta de Tossa (2 pers.) 
38. Caldereta de llagosta 
39. Caldereta de llamàntol 
40. Llagosta de Tossa 
41. Llamàntol a la planxa 
42. Peix salvatge 

**Guarnició extra
(patates fregides, arròs bullit o verdures)



RACIONES

TAPAS

1. Jamón ibérico de bellota
2. Queso manchego.....
3. Patatas bravas
4. Anchoas de Tossa.....
5. Boquerones fritos.....
6. Sardinas a la plancha.....
7. Sonsos fritos.....
8. Mejillones de roca a la marinera.....
9. Mejillones de roca al vapor
10. Pulpo a la gallega.....
11. Calamares andaluza o plancha.....
12. Calamares a la romana
13. Sepia a la plancha
14. Chipirones fritos.....
15. Croquetas de pescado caseras
16. Buñuelos de bacalao
17. Berberechos a la plancha
18. Navajas a la plancha.....
19. Almejas a la plancha.....
20. Almejas a la marinera.....
21. Ostras..... unidad
22. Pimientos piquillo rellenos de marisco
23. Gambas al ajillo
24. Gambas a la plancha.....
25. Cigalas a la plancha.....
- *Pan.....
- **Pan tostado con tomate.....

ENTRANTES

1. Ensalada mixta.....
2. Ensalada de tomate y atún.....
3. Ensalada de pulpo.....
4. Tartar de salmón.....
5. Cóctel de gambas.....
6. Gazpacho andaluz.....
7. Ensalada de pimientos
8. Parrillada de verduras
9. Sopa de pescado

ARROCES (min.2 pers.)



- 10. Paella marinera.....
- 11. Arroz negro.....
- 12. Paella de verduras.....
- 13. Fideuá.....
- 14. Fideuá negra.....
- 15. Paella con bogavante.....
- 16. Fideos de pescadores.....

**precio por persona

CARNES

- 17. Solomillo de cerdo con guarnición.....
- 18. Escalopa de cerdo con patatas.....
- 19. Entrecot con guarnición.....
- 20. Filete de ternera con guarnición.....

**suplemento salsa pimienta o roquefort.....

PESCADO Y MARISCO

- 21. Salmón a la plancha con verduras.....
- 22. Merluza a la plancha con verduras.....
- 23. Rape a la plancha con verduras.....
- 24. Rape a la catalana.....
- 25. Cimitomba de rape.....
- 26. Zarzuela de pescado y marisco.....
- 27. Lenguado a la plancha con verduras.....
- 28. Lenguado con gambas.....
- 29. Lubina a la plancha con verduras.....
- 30. Lubina a la sal.....
- 31. Rodaballo a la plancha con verduras.....
- 32. Bacalao a la catalana.....
- 33. Parrillada de pescado/marisco.....
- 34. Parrillada especial (2 pers.).....
- 35. Mariscada (1 pers.).....
- 36. Mariscada especial (2 pers.).....
- 37. Mariscada premium con langosta de Tossa (2 pers.).....
- 38. Caldereta de langosta.....
- 39. Caldereta de bogavante.....
- 40. Langosta de Tossa.....
- 41. Bogavante a la plancha.....
- 42. Pescado salvaje.....

**Guarnición extra.....
(patatas fritas, arroz hervido o verdura)



PORTIONS

TAPAS

1. Jambon "ibérico".....
 2. Fromage manchego.....
 3. Patatas bravas.....
 4. Anchois de Tossa.....
 5. Anchois frits.....
 6. Sardines grillé.....
 7. Friture de petits poissons.....
 8. Moules à la marinière.....
 9. Moules à la vapeur.....
 10. Poulpe à la galicienne.....
 11. Calamars andalouse ou grillé.....
 12. Calamars en beignets.....
 13. Seiches grillé.....
 14. Friture de petits calamars.....
 15. Croquettes de poisson maison.....
 16. Beignet de morue.....
 17. Coques grillées.....
 18. Couteaux de mer grillées.....
 19. Cloisses grillé.....
 20. Cloisses à la marinière.....
 21. Huîtres.....unité
 22. Poivrons farcis aux fruits de mer.....
 23. Crevettes à l'ail pilé et a l'huile.....
 24. Crevettes grillé.....
 25. Langoustines grillé.....
- *Pain.....
- **Pain grillée avec tomate (à la catalane)

ENTRÉES

1. Salade mixte.....
2. Salade de tomates et thon.....
3. Salade de poulpe.....
4. Tartare de saumon.....
5. Cocktail aux crevettes.....
6. Gazpacho andalou.....
7. Salade de poivrons.....
8. Grillade de légumes.....
9. Soupe de poisson.....

RIZ (min.2 pers.)



10. Paella à la marinière.....
11. Riz noir (a l'encre de calamar).....
12. Paella avec légumes.....
13. Fideuà (paella aux nouilles)
14. Fideuà noir (paella aux nouilles).....
15. Paella avec homard.....
16. Nouilles de pêcheur

**prix per personne

VIANDES

17. Filet de porc garnie.....
 18. Escalope de porc avec frites.....
 19. Entrecôte grillé garnie.....
 20. Filet de veau garnie.....
- **supplément de sauce poivre, roquefort.....

POISSONS ET FRUITS DE MER

21. Saumon frais grillé avec légumes.....
22. Colin grillé avec légumes.....
23. Lotte grillé avec légumes.....
24. Lotte à la catalane.....
25. Cimitomba (fricassé de lotte).....
26. Zarzuela de poissons et fruits de mer
27. Sole grillé avec légumes.....
28. Sole avec crevettes.....
29. Loup de mer grillé avec légumes.....
30. Loup de mer en croûte de sel.....
31. Turbot grillé avec légumes.....
32. Morue à la catalane
33. Grillade de poissons et fruits de mer.....
34. Grillade extra (pour 2 pers.).....
35. Plateau de fruits de mer grillé (pour 1 pers.).....
36. Plateau de fruits de mer grillé extra.....
37. Plateau de fruits de mer grillé premium avec langouste ..
38. Cassolette de langouste.....
39. Cassolette de homard.....
40. Langouste de Tossa.....
41. Homard grillé
42. Poisson sauvage

**Garniture extra.....
(pommes frites, riz, légumes)



PORTIONS

TAPAS

- | | |
|---|-----------|
| 1. Cured spanish ham | |
| 2. Manchego cheese | |
| 3. "Bravas" (potatoes) | |
| 4. Anchovies from Tossa (in oil)..... | |
| 5. Fried anchovies | |
| 6. Grilled sardines..... | |
| 7. Small fried fishes | |
| 8. Mussels fisherman's style | |
| 9. Mussels natural (vapor) | |
| 10. Octopus galician style | |
| 11. Andalucian or grilled squid..... | |
| 12. Batter-dipped and fried squid | |
| 13. Grilled cuttlefish..... | |
| 14. Small squid fried..... | |
| 15. Fish croquettes from the house | |
| 16. Salt cod puff balls | |
| 17. Grilled cockles | |
| 18. Grilled razor clams..... | |
| 19. Grilled clams..... | |
| 20. Clams fisherman's style | |
| 21. Oysters..... |unit |
| 22. Red peppers filled with shellfish | |
| 23. Prawns with garlic | |
| 24. Grilled prawns | |
| 25. Grilled dublin bay prawns..... | |
| *Bread | |
| **Bread toasted with tomato | |

FIRST COURSE

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Mixed salad..... | |
| 2. Tomato with tunny-fish salad | |
| 3. Octopus salad | |
| 4. Salmon tartar..... | |
| 5. Prawns cocktail..... | |
| 6. Andalucian gazpacho..... | |
| 7. Red peppers salad..... | |
| 8. Assorted grilled vegetables | |
| 9. Fish soup..... | |

RICES (min.2 pers.)



- 10. Fisherman paella.....
- 11. Black rice.....
- 12. Vegetables paella.....
- 13. Fideua.....
- 14. Black fideua.....
- 15. Lobster paella.....
- 16. Fisherman noodles.....

**price for each person

MEATS

- 17. Fillet (tender loin) with garnish.....
- 18. Pork loin scalope with fries.....
- 19. Grilled entrecot with garnish.....
- 20. Grilled fillet of beef with garnish.....

**supplement of pepper sauce or roquefort.....

FISHES AND SHELLFISHES

- 21. Grilled salmon with vegetables.....
- 22. Grilled hake with vegetables.....
- 23. Grilled monkfish with vegetables.....
- 24. Catalan monkfish.....
- 25. Cimitomba monkfish.....
- 26. Zarzuela (with fish and shellfish).....
- 27. Grilled sole with vegetables.....
- 28. Sole with prawns sauce.....
- 29. Grilled sea bass with vegetables.....
- 30. Sea bass packed in salt and backed.....
- 31. Grilled turbot with vegetables.....
- 32. Catalan salt cod.....
- 33. Assorted grilled fish and sellfish.....
- 34. Assorted special (2 pers.).....
- 35. Assorted grilled sellfish (1 pers.).....
- 36. Assorted grilled sellfish special (2 pers.).....
- 37. Assorted grilled sellfish premium with lobster (2 pers.).....
- 38. Spiny lobster stew.....
- 39. Lobster stew.....
- 40. Red lobster from Tossa.....
- 41. Grilled lobster.....
- 42. Wild fish.....

**Extra garnishes.....
(fried potatoes, boiled rice or vegetables)



RAZIONI

TAPAS

- | | |
|---|------------|
| 1. Prosciutto di paese..... | |
| 2. Formaggio "manchego"..... | |
| 3. Patates "bravas"..... | |
| 4. Acciughe di Tossa..... | |
| 5. Acciughe fritte..... | |
| 6. Sardine alla griglia..... | |
| 7. "Sonsos" (pesci piccoli fritti)..... | |
| 8. Cozze alla marinara..... | |
| 9. Cozze al vapore..... | |
| 10. Polipo alla "gallega"..... | |
| 11. Calamari alla "andaluza" o griglia..... | |
| 12. Calamari alla romana..... | |
| 13. Seppia alla griglia..... | |
| 14. Calamari piccoli fritti..... | |
| 15. Crochette della casa de pesce..... | |
| 16. Polpettine di baccalá..... | |
| 17. Cuori di mare alla griglia..... | |
| 18. Canolicchi alla griglia..... | |
| 19. Vongole alla griglia..... | |
| 20. Vongole alla marinara..... | |
| 21. Ostriche crude..... |unità |
| 22. Peperoni ripieni di pesce..... | |
| 23. Gamberetti all'aglio..... | |
| 24. Gamberetti alla griglia..... | |
| 25. Scampi alla griglia..... | |
| *Pane..... | |
| **Pane tostato con pomodoro..... | |

ANTIPASTO

- | | |
|--|-------|
| 1. Insalata mista..... | |
| 2. Insalata di pomodoro con tonno..... | |
| 3. Insalata di polipo..... | |
| 4. Tartare di salmone..... | |
| 5. Cocktail di gamberetti..... | |
| 6. Gazpacho "andaluz"..... | |
| 7. Insalata di peperoni..... | |
| 8. Grigliata di verdure..... | |
| 9. Zuppa di pesce..... | |

RISO (min.2 pers.)



- 10. Paella marinara.....
- 11. Riso nera.....
- 12. Paella di verdure.....
- 13. Fideuá.....
- 14. Fideuá nero.....
- 15. Paella di astice.....
- 16. Filini del pescatore.....

**prezzo a persona

CARNE

- 17. Filetto di maiale con guarnizione.....
- 18. Scaloppine di maiale con patatine fritte.....
- 19. Entrecote di vitello con guarnizione.....
- 20. Filetto di vitello con guarnizione.....

**supplemento di salsa al pepe o Roquefort.....

FRUITTI DI MARE

- 21. Salmone alla griglia con verdure.....
- 22. Nasello alla griglia con verdure.....
- 23. Coda di rospo alla griglia con verdure.....
- 24. Coda di rospo alla catalana.....
- 25. "Cimitomba" di coda di rospo.....
- 26. "Zarzuela" di frutti di mare.....
- 27. Sogliola alla griglia con verdura.....
- 28. Sogliola con gamberetti.....
- 29. Branzino alla griglia con verdure.....
- 30. Branzino alla sale.....
- 31. Rombo alla griglia con verdure.....
- 32. Baccalá alla catalana.....
- 33. Grigliata di pesce alla griglia.....
- 34. Grigliata di pesce speciale (2 pers.).....
- 35. Frutti di mare alla griglia (1 pers.).....
- 36. Frutti di mare speciale (2 pers.).....
- 37. Frutti di mare premium con aragosta di Tossa (2 pers.)..
- 38. Caldereta di aragosta.....
- 39. Caldereta di astice.....
- 40. Aragosta di Tossa.....
- 41. Astice alla griglia.....
- 42. Pesce selvatico.....

**Guarnizione extra.....
(patate fritte, riso, verdure)



RATIONEN

TAPAS

- | | |
|--|---------------|
| 1. Shinken..... | |
| 2. Manchego Käse | |
| 3. Patatas bravas | |
| 4. Sardellen aus Tossa | |
| 5. Gebackene sardellen..... | |
| 6. Gegrillte sardinen..... | |
| 7. Gebackene kleine fische | |
| 8. Miesmuscheln nach fischerart | |
| 9. Gedämpfte miesmuscheln..... | |
| 10. Tintenfisch nach galizische art..... | |
| 11. Gebackene oder gegrillte tintenfische | |
| 12. Tintenfischringe in bierteig frittiert.... | |
| 13. Gegrillte sepia | |
| 14. Kleine gebackene tintenfische | |
| 15. Fischkroketten nach art des hauses.... | |
| 16. Kabeljaukrapfen..... | |
| 17. Gegrillte herzmuscheln..... | |
| 18. Gegrillte scheidenmuscheln..... | |
| 19. Gegrillte teppichmuscheln..... | |
| 20. Teppichmuscheln nach fischerart..... | |
| 21. Austern..... | einheit |
| 22. Gefüllte paprika mit meeresfrüchten | |
| 23. Garnelen mit knoblauch | |
| 24. Gegrillte garnelen | |
| 25. Gegrillte kaisergranaten..... | |
| *Brot | |
| **Katalanische röstbrot (mit tomate) | |

SALATE UND VORSPEISEN

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 1. Gemischter salat..... | |
| 2. Thunfish und tomaten salat..... | |
| 3. Tintenfisch (oktopus) salat | |
| 4. Lachstatar | |
| 5. Garnelen cocktail | |
| 6. Gazpacho (kalte gemüsesuppe)..... | |
| 7. Paprika salat | |
| 8. Gegrilltes gemüse..... | |
| 9. Fischsuppe | |

REISGERICHTE (min.2 pers.)



10. Paella nach fischerart.....
11. Schwarzer reis.....
12. Paella mit gemüse.....
13. Fideuá.....
14. Schwarzer fideuá.....
15. Paella mit hummer.....
16. Fischernudeln.....

**preis pro personen

FLEISH

17. Schweinsfilet mit beilage.....
 18. Lendenschnitzel mit pommes.....
 19. Rumpsteak gegrillt mit beilage.....
 20. Kalbsfilet gegrillt mit beilage.....
- **supplement pfeffersoße,roquefortsoße.....

FISCH UND MEERESFRÜCHT

21. Lachs vom grill mit gemüse.....
 22. Seehecht vom grill mit gemüse.....
 23. Seeteufel vom grill mit gemüse.....
 24. Seeteufel katalanische art.....
 25. Cimitomba mit seeteufel.....
 26. Zarzuela (fischtopf).....
 27. Seezunge vom grill mit gemüse.....
 28. Seezunge mit garnelen.....
 29. Wolfsbarsch vom grill mit gemüse.....
 30. Wolfsbarsch in salzkruste.....
 31. Steinbutt vom grill mit gemüse.....
 32. Stockfisch mit rosinen und pinienkernen.....
 33. Grillplatte mit fish und meeresfrüchte.....
 34. Grillplatte extra (2 pers.).....
 35. Meeresfrüchteplatte (1 pers.).....
 36. Meeresfrüchteplatte extra (2 pers.).....
 37. Meeresfrüchteplatte premium mit languste (2 pers.).....
 38. Langustenragout.....
 39. Hummerragout.....
 40. Languste des Tossa.....
 41. Hummer vom grill.....
 42. Wilder fisch.....
- **Extra beilage.....
(pommes frites, gekochter reis, gemüse)



VOORAFJES

TAPAS

1. Iberische ham.....
 2. Manchego kaas.....
 3. Patatas bravas.....
 4. Ansjovis uit Tossa.....
 5. Gefrituurde ansjovis.....
 6. Geroosterde sardientjes.....
 7. Gefrituurde kleine vissen.....
 8. Mosselen op zeemanswijze.....
 9. Gestoomde mosselen.....
 10. Octopus op gallicische wijze.....
 11. Andalusische of gegrilde pijlnktvis....
 12. Pijlnktvis beignets (a la romana).....
 13. Gegrilde sepia (inktvis).....
 14. Gefrituurde of gebakken kleine inktvis....
 15. Viskkroketten.....
 16. Stokvisbeignets.....
 17. Gegrillde kokkels.....
 18. Gegrilde scheermesjes (schelpdieren).....
 19. Gegrilde reuzenkokkels.....
 20. Reuzenkokkels op zeemanwijze.....
 21. Oesters.....eenheid
 22. Paprikas gevuld met schelpdieren.....
 23. Garnalen met knoflook.....
 24. Gegrilde garnalen.....
 25. Gegrilde keizerkreeften.....
- *Broot.....
- **Broot op catalaanse wijze (Geroosterd met tomaat en olie).....

VOORGERECHTEN

1. Gemengde salade.....
2. Tomaten salade met tonijn.....
3. Octopus salade.....
4. Zalmtartaar.....
5. Garnalen cocktail.....
6. Gazpacho (koude groentensoep).....
7. Peper salade.....
8. Assortiment gegrilde met groenten.....
9. Vissoep.....

RIJSTGERECHTEN (min.2 pers.)



10. Paella op zeemanswijze.....
11. Zwarte rijst (met inkt van inktvis).....
12. Paella met groenten.....
13. Fideuà (paella met mie).....
14. Zwarte fideuà (paella met mie).....
15. Paella met zeekeeft.....
16. Mie met venusschelpen.....

**Prijs per persoon

VLEES

17. Varkenshaas met garnering.....
18. Lendenschnitzel met friet.....
19. Gegrilde kalfsentrecote.....
20. Gegrilde kalfsfilet met garnering.....

**Extra peper saus, roquefort saus

VIS EN SCHELPIEDIEREN

21. Verse zalm (gegrild) met groenten
22. Heek (gegrild) met groenten.....
23. Zeeduivel (gegrild) met groenten
24. Zeeduivel op catalaanse wijze
25. Cimitomba (zeeduivel in knoflooksaus met aardappelen)
26. Zarzuela (zeebanket in zijn eigensaus)
27. Tong (gegrild) met groenten.....
28. Tong met garnalen
29. Zeebaars (gegrild) met groenten.....
30. Zeebaars in de oven gestoofd in een krokante korst van zout.....
31. Tarbot (gegrild) met groenten
32. Stokvis met rozijnen en pijnboompitten.....
33. Parrillada (assortiment gegrilde vis en schelpdieren)
34. Parrillada "speciaal" (2 pers.)
35. Zeevruchten (assortiment gegrilde)(1 pers.).....
36. Zeevruchten "speciaal" (2 pers.)
37. Zeevruchten "premium" met kreeft Tossa (2 pers.)..
38. Kreeft "caldereta".....
39. Zeekeeft"caldereta".....
40. Kreeft gegrilde Tossa.....
41. Zeekeeft gegrild
42. Wilde vis

**Extra garnering (frites, witte, rijst, groenten).....



порция

тапас

1. Хамон иберийский
2. Сыр манчего.....
3. Картофель брера
4. Анчоусы по домашнем
5. Анчоус хамса жаренные
6. Сардины на раскаленной стали
7. Маленькие Рыбный жареные
8. Мидии с соусом маринара.....
9. Мидии на лару.....
10. Осьминог по гайегски
11. Кальмары по андалузски
12. Кальмары по римски
13. Каракатица на раскалённой стали.....
14. Маленькие кальмарчики жареные
15. Крокеты (вид котлет) рыбные домашние
16. Тефтельки из трески.....
17. Моллюски на раскалённой стали
18. Моллюски (навахас) на раскаленной стал
19. Моллюски (альмехас) на раскаленной стали
20. Моллюски (альмехас) по морскому.....
21. Устрицыединица
22. Перчики начиненные морепродуктам....
23. Розовые креветки в оливково чесночном соусе.....
24. Креветки на раскаленной стали.....
25. эскамарланы на гриле
- *Хлеб.....
- **Хлеб поджаренный с помидорами

Закуски

1. Салат ассорти.....
2. Салат с помидорами и тунцом
3. Салат из осьминога.....
4. тартар из лосося
5. Коктейль из креветок.....
6. Гаспачо андалузский.(холодный суп из овощей)
7. Салат из перца
8. Овощи в гриле.....
9. Рыбный суп.....

Рис. (мин. на 2 персоны)



10. Паэя морская
11. Рис черный.....
12. Паэя с овощами.....
13. Вермишель
14. Вермишель черный.....
15. Паэя с омаром.....
16. Вермишель с ракушками.....

**цена на одну персону

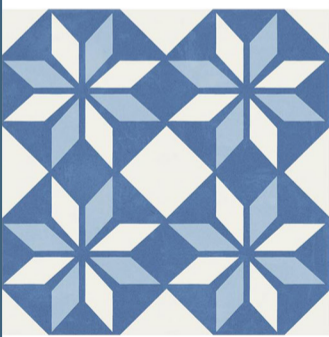
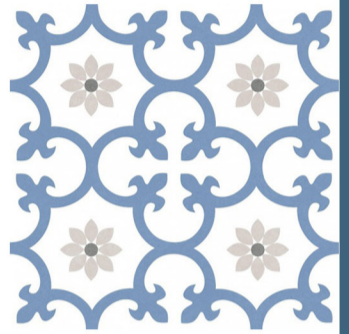
Мясное

17. Бифштекс из телятины с гарниром.....
18. Эскалоп из свинины с картофелем фри.....
19. Антрекот на горячей стали с гарниром
20. филе из телятины с гарниром.....
- **Добавка соус,перец и сыр рокафорт

Рыба и морепродукты

21. Лосось на раскаленной стали с овощами
22. Мерлан на раскаленной стали с овощами.....
23. Морской черт на раскаленной стали с овощами.....
24. Морской черт по каталански
25. Симитомба (Каталанское блюдо из морского черта)
26. Зарзуела из рыбы и морепродуктов
27. Камбала на раскаленной стали с овощами.....
28. Камбала с креветками.....
29. Судак на раскаленной стали с овощами
30. Судак в соли
31. тюрбо с овощами.....
32. Треска по каталански
33. Рыба и морепродукты в гриле
34. Гриль (специальное блюдо) на 2 персоны.....
35. Морепродукты на 1 персоны.....
36. Морепродукты (специальное блюдо) на 2 персоны .
37. Морепродукты с Жаркое на 2 персоны.....
38. Жаркое из лангустов.....
39. Жаркое из омаров.....
40. Лангуста из Тоссы на раскаленной стали.....
41. Омары на раскаленной стали
42. дикая рыба

**гарнир экс тра (жаренный картофель, вареный рис или овощи).....



RESTAURANT

Minerva



C/ Sant Raimon de Penyafort Nº 7
17320 Tossa de Mar (Girona)
Tel: 972 34 09 39