

BEACH CLUB
LA CORNICHE
BY HOTEL TRIAS

PARA PICAR

Musclos de roca a la marinera.	8,95	Ous trencats amb encenalls de pernil ibèric.	8,50
Croquetetes de calamars amb la seva tinta i emulsió d'alls torrats.	7,75	Ous trencats amb sonços.	7,95
Croquetes trufades.	6,90	Navalles gratinades amb cebetes i un punt picant.	10,95
Guacamole, al moment amb tortetes...	7,35	Cloïsses a la planxa.	13,95
Patates braves del Trías.	5,65	Festival de petxines.	18,95
Calamars a l'andalusa.	8,95	Gambes de Palamós a la planxa (p.m.).	—
Peixet fregit.	8,65	Pernil ibèric i el seu pa de coca amb tomàquet.	13,95
Parmentier de patata trufada amb calamar i ou fregit.	9,95	Pan de coca con tomate.	1,90
Truita de bacallà cremosa.	7,75		

ENTRANTS



Gaspatxo andalús tradicional.	6,25
"La verda": espinacs baby, alvocat i humus de pèsols, amb vinagreta de pinyons.	6,50
Amanida amb encenalls de formatge de cabra i gerds, brots i alga nori.	6,95
Burrata italiana amb notes de tòfona i tàrtar de tomàquet.	8,95
Carpaccio de vedella amb parmesà, ruca i vinagreta.	8,95
Graellada de verdures amb romesc.	7,95

ELS NOSTRES CLÀSSICS

Paella de peix María Trias (min. 2 pers.).	_13,90
Paella de Palamós de carn i peix (min. 2 pers.).	_12,50
Arròs caldós de llamàntol.	_22,00
Arròs negre amb sèpia i tirabecs (min. 2 pers.).	_12,95
Fideuà del Trias.	_10,95
Sopa de peix de la costa amb torrades i rouille.	_7,45
Linguinne carbonara muntada al rovell trufat, amb guanciale.	_7,65
Canelons de carn María Trias.	_7,95

TERRA



Pallarda de pollastre a la provençal amb espàrrecs bladers i parmentier trufada.	8,70
Hamburguesa amb formatge fos i les seves patates casolanes.	9,95
Hamburguesa casolana&foie.	12,80
Steak tartar al punt picant amb gelat de mostassa "ancienne" i torrades fines.	10,40
Cuixa d'ànec confitada amb chutney de poma i pastanagues amb espècies.	10,90
SR. ENTRECOT.	16,80
Filet de bou a la planxa.	19,95

MAR



Tàrtar de salmó amb alvocat i ous de truita.	12,80
Calamar a la planxa amb els seus tirabecs.	14,95
Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango fresc.	15,75
Bacallà gratinat amb allioli suau i compota de poma .	15,80
Pop confitat amb patates violeta.	16,95
Gambes de Palamós a la planxa (p.m.).	-
Llenguado a la Meunière.	23,50

BEACH CLUB
LA CORNICHE

BY HOTEL TRIAS

DOLÇ FINAL



Esponjós de iogurt grec, xarrup de gerds i fruits vermellos confitats.	4,95
Crema catalana cremada "Hotel Trias".	4,95
Chocolate Addicted.	5,50
Cheesecake temperat.	4,95
Recuit "de drap" de Fonteta amb mel de romaní.	4,95
Soufflé Hotel Trias (mín. 2 pers.).	5,95
Carpaccio de pinya natural amb gelat de vainilla i coulis de caramel.	5,95
Coulant de xocolata amb nata muntada casolana.	5,95
El postre del "petit Willy" (xocolata fosa amb gelat de torró i crema catalana cremada).	4,95
Copa de gelat	4,75

**PEIX DE LA LLOTJA
DE PALAMÓS PER ENCÀRREC**
(mínim 2 persones)

- ~~~~~
- Graellada de peix.
- "Cap-Roig" al forn.
- Orada salvatge a la sal.
- Llobarro salvatge al forn.
- Turbot salvatge a la planxa.
- Rap salvatge amb cloïsses.
- Llamàntol a la planxa.
- Sepiones saltejades.

A LES TERRASSES SUPLEMENT DEL 10%

BEACH CLUB
LA CORNICHE
BY HOTEL TRIAS

PARA PICAR

Mejillones de roca a la marinera.	8,95	Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico.	8,50
Croquetas de chipirón en su tinta con emulsión de ajos tostados.	7,75	Huevos estrellados con soncos.	7,95
Croquetas trufadas.	6,90	Navajas gratinadas con cebolleta y un puntito picante.	10,95
Guacamole, al momento con tortitas...	7,35	Almejas a la plancha.	13,95
Patatas bravas del Trías.	5,65	Festival de Concha.	18,95
Calamares a la andaluza.	8,95	Gambas de Palamós a la plancha (p.m.).	—
Pescadito frito.	8,65	Jamón ibérico y su pan de coca con tomate.	13,95
Parmentier de patata trufada con calamar y huevo frito.	9,95	Pan de coca con tomate.	1,90
Tortilla de bacalao cremosa.	7,75		

ENTRANTES



Gazpacho andaluz tradicional.	6,25
"La verde": espinacas baby, aguacate y humus de guisantes con vinagreta de piñones.	6,50
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes y alga nori.	6,95
Burrata italiana con notas de trufa, tartar de tomate y encurtidos.	8,95
Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y vinagreta.	8,95
Parrillada de verduras con romesco.	7,95

NUESTROS CLÁSICOS

Paella de pescado María Trias (min. 2 pers.)	13,90
Paella de Palamós de carne y pescado (min. 2 pers.)	12,50
Arroz caldoso de bogavante.	22,00
Arroz negro con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	12,95
Fideuá del Trias.	10,95
Sopa de pescado de la costa con tostadas y rouille.	7,45
Linguinne carbonara montada a la yema trufada, con guancialle.	7,65
Canelones de carne María Trias.	7,95

TIERRA



Pallarda de pollo a la provenzal con trigueros y parmentier trufada.	8,70
Hamburguesa con queso fundido y sus fritas caseras.	9,95
Hamburguesa casera&foie.	12,80
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y tostadas finas.	10,40
Confit de pato con chutney de manzana y zanahorias especiadas.	10,90
Sr. Entrecot.	16,80
Solomillo de buey a la plancha.	19,95

MAR



Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha.	12,80
Calamar a la plancha con sus tirabeques.	14,95
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco.	15,75
Bacalao gratinado con "allioli" suave y compota de manzana.	15,80
Pulpo confitado con patatas violeta.	16,95
Gambas de Palamós a la plancha (p.m.)	-
Lenguado a la Meunière.	23,50

BEACH CLUB
LA CORNICHE

BY HOTEL TRIAS

DULCE FINAL



Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados.	4,95
Crema catalana quemada "Hotel Trias".	4,95
Chocolate Addicted.	5,50
Cheesecake templado.	4,95
Recuit "de drap" de Fonteta con miel de romero.	4,95
Soufflé Hotel Trias (min 2 pers)	5,95
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis caramelizado.	5,95
Coulant de chocolate con nata montada casera.	5,95
El postre del "pequeño Willy" (chocolate fundido con helado de turrón y crema catalana quemada)	4,95
Copa de helado	4,75

PESCADO DE LA LONJA DE PALAMÓS POR ENCARGO

(mínimo 2 personas)

- ~~~~~
- Parrillada de pescado
- "Cap-Roig" al horno
- Dorada salvaje a la sal
- Lubina salvaje al horno
- Rodaballo salvaje a la plancha
- Rape salvaje con almejas
- Bogavante a la plancha
- Sepionas salteadas

EN TERRAZAS SUPLEMENTO DEL 10%