



**EL TIMONEL**  
RESTAURANT



# PER A PICAR

Patates braves amb salsa picant aromatitzada amb alfàbrega fresca	6,00€
Xips de carxofes del Prat (temporada)	8,50€
Pebrots de Padrón, uns piquen i altres no	7,50€
Croquetes mini pernil de Jabugo	9,50€
Croquetes de llamàntol (6 peces)	12,00€
Anxoves del nord amb oli d'oliva especiat – Lolin 00	14,00€
Llagostins arrebossats en tempura de romesco	16,50€
Xipirons a l'andalusa	15,50€
Croquetes de bacallà	9,00€
Calamars d'Arenys en tempura acompanyats de maionesa i romesco	21,00€
Pernil de Jabugo tallat a mà	25,00€
Graellada de verdures a la planxa	12,00€



# DE L'HORT I CARPACCIOS



Foie micuit amb poma caramelitzada i torradetes	16,00€
Amanida Timonel: mesclum, ceba, cogombre, pastanaga, tonyina, fuet, olives, espàrrecs i tomàquet	9,00€
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel i tomaquets xerri	13,00€
Carpaccio de filet amb virutes de foie i parmesà amb un toc picant	15,00€
Carpaccio de bacallà amb olivada negra	15,00€
Amanida d'alvocat i mànec amb vinagreta	13,00€
Pop a feira	18,00€
Amanida de fabetes baby amb xipirons amb ceba	15,00€
Carpaccio semicalent de carxofa amb pernil i formatge parmesà gratinat amb romesco	14,00€
Tàrtar de salmó noruec amb tomàquet i ceba i salsa tàrtara	17,00€
Amanida de tomàquet i ventresca amb ceba i vinagreta d'herbes	13,00€
Burrata italiana amb tomàquet, rúcula i oli d'alfabrega fresca	12,50€

# ARROSSOS I CASSOLES

Paella marinera amb escamarlà, gamba i sípia (mínim dues persones)	18,50€
Fideuà costa daurada amb musclos, cloïsses i xipirons (mínim dues persones)	18,50€
Arròs negre amb llagostí i sípia (mínim dues persones)	18,50€
Arròs del senyoret, tot pelat (mínim dues persones)	20,50€
Paella marinera amb 1/2 llamàntol (mínim dues persones)	25,00€
Arròs caldós de llamàntol o llagosta (mínim dues persones)	26,00€
Caldereta llamàntol amb rap i patates amb salsa de gambes (mínim dues persones)	36,00€
Llamàntol a la cassola a l'estil de Menorca amb pebrot verd, alls, patates i bitxo amb un toc de vinagre	36,00€



**EL TIMONEL**

# PEIX I MARISC

Tronc de lluç a la Donostiarra amb alls, vinagre i pebre roig  
 Turbot a la planxa amb verdures o patates palla  
 Suplement al forn sec amb verdures del temps  
 Llobarro salvatge de costa a la sal, al forn, patata panadera i  
 ceba o l'esquena amb un toc de romaní picant

**21,00€**

**23,00€**

**2,50€**

**24,00€**

Llenguado galleg a la planxa amb patates Timonel  
 Medallons de rap salvatge amb verdures del temps  
 Suquet de rap amb llamàntol, amb patates, musclos i cloïsses  
 Graellada de peix (rap, lluç, sèpia, calamarsets, escopinyes,  
 calamars, navalles i musclos)  
 Mariscada (1/2 llamàntol, escamarlà, gamba, llagostí, cloïssa,  
 escopinya, galega, navalles i musclos)

**24,00€**

**24,00€**

**32,00€**

**32,00€**

**38,00€**

Calamarsets de platja a la planxa amb guarnició, all i julivert  
 Canelons de llamàntol amb crema de marisc i cruixent de ceba  
 Carpaccio de gambes de Roses amb festucs  
 Tellarines gallegues a la planxa amb oli d'oliva i pebre  
 Garota de tossa gratinada amb pernil ibèric i formatge parmesà  
 Ostres de Cambados  
 Musclos a la parmesana amb ceba caramel·litzada  
 Musclos al vapor o planxa amb sal Madon i pebre  
 Escopinyes a la planxa amb oli d'Arbequina i pebre

**19,00€**

**18,00€**

**25,00€**

**15,00€**

**4,50€/u**

**4,00€/u**

**13,50€**

**11,00€**

**16,00€**

Navalles gallegues amb picada d'all i julivert

**19,00€**

Cloïsses gallegues a la planxa  
 Gambes d'Arenys a la planxa (mitjanes)  
 Escamarlans a la planxa o amb ceba (mitjans)

**22,00€**

**30,00€**

**25,00€**

Espardenyes (Llongo) de la Coruña a la planxa

**38,00€**

Popets de roca saltejats amb la seva tinta (sols temporada)

**30,00€**



# CARNS

Filet de Girona a la planxa **21,00€**  
 Entrecot galleg de vedella a la planxa **18,00€**  
 Steak tàrtar de vedella **24,00€**  
 Salsa de pebrot verd o roquefort **2,50€**

# EL PA

Pa i aperitiu **1,50€**  
 Pa de coca de vidre amb tomàquet  
 de penjar i oli d'oliva verge extra **2,50€**

\* preus mb IVA inclòs

**EL TIMONEL**



# LES POSTRES

- Coca de Llavaneres amb crema i ametlla
- Copa matilde: suc de taronja, gelat de vainilla nata i Grnd Marnier
- Pastís de formatge amb nabius
- Pastís de Santiago artesà amb vi dolç
- Pastís de poma amb gelat de vainilla
- Sorbete de llimona líquid
- Coulant cassolà de xocolata negra amb gelat de vainilla
- Crema catalana cremada
- Gelats variats
- Bunyols de vent i de crema i xocolata calenta
- Fruta del temps
- Trufes cassolanes de xocolata (70%) amb escames de sal
- Reposteria sortida amb fruita del temps amb xocolata calenta

- 7,00€
- 8,00€
- 6,00€
- 7,00€
- 7,00€
- 6,00€
- 7,00€
- 6,00€
- 6,00€
- 6,00€
- 6,00€
- 6,00€
- 6,00€
- 7,50€



## VINS BLANCS

- Viña Sol D.O Penedès **16,00€**
- Turbio D.O Ribeiro **9,80€**
- Ramón Bilbao Verdejo **18,00€**
- Blanc Pescador D.O Empordà **13,00€**
- Gramona Blanc brut D.O Penedès **16,50€**
- Marquès d'Allella tina 20 D.O Alella **20,00€**
- Austum verdejo D.O Rueda **16,00€**
- Marquès de Riscal D.O Rueda **17,00€**
- Gessamí de Gramona D.O Penedès **20,00€**
- Viña Esmeralda D.O. Penedès **17,00€**
- Ermite d'Espiells D.O Penedès **17,00€**
- Perro verde D.O Rueda **20,00€**
- Mar de Frades albariño D.O Rias Baixas **28,00€**
- Marques d'Allella Allier Centenari **30,00€**
- Louis latour chablis D.O. Borgoña **30,00€**
- Vi petit (50 cl) Marques de Riscl i Viña Sol **12,00€**

## VINS NEGRES

- NABARI D.O.C Rioja **13,00€**
- Marquès de Arienzo Criança D.O.C Rioja **16,80€**
- AUSTUM CRIANÇA D.O Ribera del Duero **18,00€**
- RAMON BILBAO D.O.C Rioja **18,00€**
- BASAGOITI D.O.C Rioja **17,00€**
- TIONIO CRIANÇA D.O Ribera del Duero **22,00€**
- Brunus D.O Montsant **18,00€**
- Marquès de Riscal RESERVA D.O.C Rioja **25,00€**
- Pesquera Crianza D.O Ribera del Duero **30,00€**
- Pago de los capellanes Crianza D.O. Ribera de Duero **30,00€**
- SANGRIA DE VI **22,00€**
- SANGRIA DE CAVA BRUT NATURE **25,00€**

## VINS ROSATS

- Gramona moustillant agulla **16,00€**
- Brunus rosse D.O Montsant **16,00€**
- Ramón Bilbao **16,00€**

## CAVES Y CHAMPAGNES

- 1/2 Parxet Brut Nature D.O Cava **13,00€**
- Parxet Brut Nature D.O Cava **22,00€**
- Gramoba Imperial Reserva D.O. Cava **30,00€**
- Juvé & Camps Brut Reserva de la Familia D.O Cava **25,00€**
- Titiana Brut Nature D.O Cava **24,00€**
- Titiana Brut Nature Rossé **24,00€**
- Gran Juvé & Camps D.O Cava **35,00€**
- Kripta de Torelló D.O Cava **80,00€**
- Moët Chandon Imperial D.O Champagne france **60,00€**



**EL TIMONEL**