



EL TIMONEL
RESTAURANT



APERITIVOS

Patatas bravas con salsa picante i un toque de albahaca fresca	6,00€
Chips de alcachofas del prat (temporada)	8,50€
Pimientos del padrón, unos pican y otros no	7,50€
Croquetas mini de jamón de jabugo	9,50€
Croquetas de bogavante (6 piezas)	12,00€
Anchoas del norte y pan de coca con tomate con aceite de oliva especiado-lolin 00	14,00€
Langostinos con tempura de romesco	16,50€
Chipirones a la andaluza	15,50€
Croquetas de bacalao	9,00€
Calamares d'Arenys con tempura, mayonesa y romesco	21,00€
Jamón 100% bellota d.o. pedroches	25,00€
Parrillada de verduras a la plancha	12,00€



DEL HUERTO Y CARPACCIOS

Foie micuit con manzana caramelizada y tostaditas	16,00€
Ensalada timonel: mezclum, cebolla, pepino, zanahoria, atún, fuet, olivas, espárragos y tomate	9,00€
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel y tomate cherry	13,00€
Carpaccio de solomillo con virutas de foie y parmesano con un toque picante	15,00€
Carpaccio de bacalao con olivada negra con una cama de tomate natural y tostadas	15,00€
Ensalada de aguacate y mango con vinagreta	13,00€
Pulpo a feira	18,00€
Ensalada de habitas baby con chipirones encebollados	15,00€
Carpaccio semicaliente de alcachofas con jamón y queso parmesano gratinado con romesco	14,00€
Tartar de salmón noruego con tomate confitado y salsa tártara	17,00€
Ensalada de tomate y ventresca con cebolla y vinagreta de hierbas	13,00€
Burrata italiana con tomate rúcula y aceite de albahaca fresca	12,50€

ARROCES Y CAZUELAS

Paella marinera con cigala, gamba y sepia (mínimo 2 personas)	18,50€
Fideuá costa dorada con mejillones, almejas y chipirones (mínimo 2 personas)	18,50€
Arroz negro con langostino y sepia (mínimo 2 personas)	18,50€
Arroz del señorito todo pelado (mínimo 2 personas)	20,50€
Paella marinera con 1/2 bogavante (mínimo 2 personas)	25,00€
Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 personas)	26,00€
Caldereta de bogavante con rape y patatas en salsa de gambas	36,00€
Bogavante a la cazuela estilo menorca con pimiento verde, ajos patatas y guindilla con un toque de vinagre	36,00€



PESCADOS Y MARISCOS

Tronco de merluza a la donostiarra con ajos, vinagre y pimentón de la vera	21,00€
Suprema de rodaballo a la plancha con verduras o patatas paja	23,00€
Suplemento al horno seco con verduras del tiempo	2,50€
Lubina salvaje de costa a la sal, al horno, patatas panadera y cebolla o a la espalda con un toque de romero picante	24,00€
Lenguado galledo a la plancha con patatas timonel	24,00€
Medallones de rape salvaje con verduritas del tiempo	24,00€
Suquet de rape con 1/2 bogavante, patatas, mejillones y almejas	32,00€
Parrillada de pescado : rape, merluza, sepia, calamarritos, navajas, Chipirones, mejillones y berberechos	32,00€
Mariscada: 1/2 bogavante, cigala, gamba, langostino, almeja, berberecho gallego, navaja y mejillones	38,00€
Calamarritos de playa a la plancha con guarnición, ajo y perejil	19,00€
Canelones de bogavante con cebolla crujiente y su crema de marisco	18,00€
Carpaccio de gambas de rosas con pistachos	25,00€
Tallarinas gallegas a la plancha con aceite de oliva y pimienta recién molida	15,00€
Erizo de tosa gratinado con jamón ibérico y queso parmesano (temporada)	4,50€/u
Ostras de cambados	4,00€/u
Mejillones a la parmesana con cebolla caramelizada	13,50€
Mejillones al vapor o plancha con sal Maldon y pimienta	11,00€
Berberechos a la plancha con aceite de oliva y pimienta	16,00€
Navajas gallegas con picada de ajo y perejil	19,00€
Almejas gallegas del carril a la plancha con ajo y perejil	22,00€
Gambas de arenys a la plancha (medianas)	30,00€
Cigalas a la plancha o encebolladas	25,00€
Espardeñas (llongo) de la coruña a la plancha con ajo y perejil	38,00€
Pulпитos de roca salteados con su tinta o encebollados (solo temporada)	30,00€



CARNES

Solomillo de Gerona a la plancha	21,00€
Entrecott gallego a la plancha	18,00€
Steak tartar solomillo	24,00€
Salsa pimienta o roquefort	2,50€

EL PAN

Pan y aperitivo	1,50€
Pan de coca de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	2,50€

* precios con IVA incluido

EL TIMONEL



LOS POSTRES

Coca de llavaneres con crema y almendra
 Copa matilde: zumo de naranja, helado de vainilla nata y Grand Marnier
 Tarta de queso con arándanos
 Tarta de santiago artesana con vino dulce
 Tarta de manzana con helado de vainilla
 Sorbete de limón líquido
 Coulant de chocolate negro con helado de vainilla
 Crema catalana quemada
 Helados varios
 Buñuelos de viento de crema y chocolate caliente
 Fruta del tiempo
 Trufas de chocolate (70% cacao) con escamas de sal
 Repostería surtida con fruta del tiempo con chocolate

7,00€

8,00€

6,00€

7,00€

7,00€

6,00€

7,00€

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€

7,50€



VINOS BLANCOS

Viña Sol D.O Penedès **16,00€**
 Turbio D.O Ribeiro **9,80€**
 Ramón Bilbao Verdejo **17,00€**
 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€**
 Ermita 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€**
 Vinos pequeños 50 cl. Marques de Riscal y Viña Sol **12,00€**

VINOS ROSADOS

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



VINOS TINTOS

NABARI D.O.C Rioja **13,00€**
 Marqués de Arienzo Crianza D.O.C Rioja **16,80€**
 AUSTUM CRIANZA D.O Ribera del Duero **18,00€**
 RAMON BILBAO D.O.C Rioja **18,00€**
 BASAGOITI D.O.C Rioja **17,00€**
 TIONIO CRIANZA D.O Ribera del Duero **22,00€**
 Brunus 2015 D.O Montsant **18,00€**
 Marqués 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€**

CAVAS 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