



Llagostera  
Carretera C65, km. 8  
Tel: +34 972 83 13 34  
www.restaurantcalamaria.cat



**Menú 1: 40€ Tot inclòs**

Per picar a peu dret:

Cotnes garapinyades/Ametlles agredolces  
Nius d'olives negres/Pizzetes

Croquetes de gambes  
Crema de carbassa amb oli de tòfona

Plats per compartir en mig de la taula:

Tàrtar de bonítol amb caviar vegetal  
Carpaccio de senglar amb vinagreta de recuit i oli de tòfona  
Amanida de formatge emporità i poma

Plats individuals:

Peix d'escata filetejat amb tablero de patata, tomata i ceba

Bistec rus de xai biodinàmic de cal Pauet amb sèmola

Couland fred de xocolata i torró

Beguda :

CLAR Finca Parera DO Penedès cultiu ecològic  
JARDINS negre Peralada DO Empordà  
STARS Cava Peralada DO Cava

Aigua, pa, cafè

Torrans i neules



Llagostera  
Carretera C65, km. 8  
Tel: +34 972 83 13 34  
www.restaurantcalamaria.cat



**Menú 2: 48€ Tot inclòs**

Per picar a peu dret:

Cotnes garapinyades/Ametlles agredolces  
Nius d'olives negres/Pizzetes

Rull d'amanida de pasta

Croquetes de gambes  
Crema de carbassa amb oli de tòfona

Plats per compartir en mig de la taula:

Tàrtar de bonítol amb caviar vegetal  
Carpaccio de senglar amb vinagreta de recuit i oli de tòfona  
Amanida de formatge emporità i poma

Plats individuals:

Fideua de llagostins

Caldereta de rap amb musclos

Espatlla de xai confitada amb pastís de patata

Couland fred de xocolata i torró

Beguda :

CLAR Finca Parera DO Penedès cultiu ecològic  
JARDINS negre Castell de Peralada DO Empordà  
STARS Cava Castell de Peralada DO Cava

Aigua, pa, cafè

Torrans i neules



Llagostera  
Carretera C65, km. 8  
Tel: +34 972 83 13 34  
www.restaurantcalamaria.cat



**Menú 3: 55€ Tot inclòs**

**MENÚ DEGUSTACIÓ** (tots els plats individuals)

Cotnes garapinyades/Ametlles agredolces  
Nius d'olives negres/Pizzetes

Ortiguilles de la Costa Brava  
Croquetes de gambes  
Garotes amb botifarra negra

Petita escudella  
Sepiones amb salsafins i salsa verda  
Arròs de l'Estany de Pals amb trompetes i salsitxes

Peix d'escata amb carbassa  
Caneló de fricandó amb crema de patata trufada

Cromoteràpia taronja  
Espuma calenta de xocolata amb gelat de xirimoia

**Beguda :**

CLAR Finca Parera DO Penedès cultiu ecològic  
JARDINS Finca Parera DO Penedès cultiu ecològic  
PRIVAT brut nature DO Cava cultiu ecològic

Aigua, pa, cafè

Torrans i neules