
PER PICAR

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

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
Linguine carbonara muntada al rovell trufat, amb guanciale.	_7,65
Canelons de carn María Trias.	_7,95

T E R R A



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

M A R



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

D O L Ç F I N A L

Esponjós de iogurt grec, xarrup de gerds i fruits vermells 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.



HOTEL
RESTAURANT
TRIAS
PALAMÓS

A LES TERRASSES
SUPLEMENT DEL 10%