
PARA PICAR

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

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

T I E R R A



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

M A R



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

D U L C E F I N A L

Espanjoso 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 de caramelo.	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.



HOTEL
RESTAURANT
TRIAS
PALAMÓS

EN TERRAZAS
SUPLEMENTO DEL 10%