CAT

2026

AL PRIMER MOS

Carpaccio de gambes amb vinagreta de tòfona ___ 28,30 €

Calamars a la romana amb la recepta antiga del bar “Els Pescadors” ___ 26,90 €

Anxoves amb pa de coca i tomàquet ___ 24,40 €

Espardenyes amb tripa de bacallà i botifarra negra ___ s/m*

Gambes de la mar d’Amunt ___ s/m*

Pop a la planxa amb ceba confitada, fons de vedella, parmentier de patates i “Pimentón de la Vera” ___ s/m*

Pernil de gla 100% ibèric “Doble Montanera”. Arturo Sánchez (D.O. Guijuelo). Curació natural de 48 a 60 mesos. Amb pa amb tomàquet ___ 38,40 €

Escamarlanets del Port de Llançà ___ 28,20 €

Amanida de tomàquet, ceba de Figueres i ventresca de tonyina ___ 20,70 €

LLOTJA DE LA MAR D’AMUNT

Peix de costa ___ s/m*

Us suggerirem els millors peixos segons llotja. Escórpora, Rom, Gall de Sant Pere, Besuc, Llobarro...

EL NOSTRE ARRÒS

Mínim 2 persones - Preu per persona

Arròs sec amb sípia, carxofes i gambeta blanca del Cap de Creus ___ 38,90 €

DE L’ALT EMPORDÀ

Filet de vedella de Girona amb foie i salsa bordelesa ___ 37,90 €

Steak tàrtar & patates rosses ___ 33,30 €

LES DULCES

Gelat de llet crua d’ovella de Peralada amb fons de fruits vermells ___ 11,20 €

Sorbets ___8,80 €

Fava de cacau. Mousse de xocolata negra amb un interior cremós de xocolata blanca, tòfona i cruixent d’avellana ___ 14,20 €

Cheesecake casolà ___ 12,50 €

Flam de nata i rovell d’ou de l’Alt Empordà ___ 9,70 €

Joc de Pomes. Base de poma cuinada al forn acompanyada de gelat de poma verda, galeta i escuma de litxis ___ 12,50 €

Mint Julep. Sorbet de llimona amb confitura de taronja, sucre moscovado, granissat de menta, escuma de llimona i Bourbon ___ 12,80 €

SUGGERIMENTS DEL DIA

Us oferim altres plats fora de carta.

Servei de pa ___ 2,5 €

ABOUT US

Regala Cap de Creus

Regala Cap de Creus,
informa't dels nostres Vals Regal per a menjars o sopars per a dues persones.

1 SOL
Guía Repsol 2026

@elspescadorsllanca
@llagostadelcapdecreus

T. 972 38 01 25

ELS NOSTRES PLATS DE LLAGOSTA

Aquí davant hi teniu el Cap de Creus, hàbitat natural i salvatge de la llagosta. Una delícia, un caprici de la natura que tenim la sort de poder gaudir uns mesos l'any. La podeu degustar en un arròs, a l'andalusa, a la planxa o, com tradicionalment s'ha menjat a la Mar d'Amunt, fregida.

LLAGOSTA FREGIDA

Elaboració molt local que feien els pescadors de Llançà.
Una fórmula molt senzilla i gustosa que en Nyoli -pescador de Llançà- va transmetre al pare.

LLAGOSTA AMB OUS FERRATS DE PAGÈS I PATATES ROSSES

Llagosta saltejada acompanyada d'un parell d'ous ferrats i patates rosses fetes a casa. Acabada amb una salsa del seu corall, recordant a la salsa xató.

LLAGOSTA A L'ANDALUSA

Elaboració cruixent feta amb la tècnica de la fritura andalusa.
Al costat amb diferents toppings: maionesa japonesa, alga wakame i salsa Thai.

LLAGOSTA CRIOLLA

Fórmula lleugera i refrescant de cuinar la llagosta. Condimentada amb vinagreta d'escalunyes, llima, tomàquet, coriandre i gingebre.

ARRÒS SEC DE LLAGOSTA AMB CARXOFES

Els nostres arrossos secs són tots fets amb la varietat bomba d'arròs de Pals i fumet de la casa.

CALDERETA DE LLAGOSTA

Homenatge a una illa molt estimada per nosaltres.
Plat típic de la cuina menorquina.

LLAGOSTA A L'AMERICANA

Una recepta que presidia les taules per la Festa Major.
Una salsa tradicional, lligada amb una picada amb xocolata que li aporta cos i profunditat.

Disponible només per encàrrec. Per fer la comanda, truqueu al 972 38 01 25

* **S/M**

Part dels plats de la carta es basen en productes de temporada i, a causa de les fluctuacions diàries dels preus de mercat, tenen una gran variabilitat. El nostre equip els pot informar dels preus exactes de cada plat. Gràcies.

CAST
2026

PARA EMPEZAR

Carpaccio de gambas con vinagreta de trufa ___ 28,30 €

Calamares a la romana con la receta antigua
del bar “Els Pescadors” ___ ___ 26,90 €

Anchoas con pan de coca y tomate ___ 24,40 €

“Espardenyes” con tripa de bacalao y butifarra negra ___ s/m*

Gambas de la “Mar d’Amunt” ___ s/m*

Pulpo a la plancha, con cebolla confitada, fondo de ternera, parmentier de
patatas y Pimentón de la Vera ___ s/m*

Jamón de bellota 100% ibérico “Doble Montanera”. Arturo Sánchez (D.O. Guijuelo).
Curación natural de 48 a 60 meses. Con pan con tomate ___ 38,40 €

Cigalitas del Port de Llançà ___ 28,20 €

Ensalada de tomate, cebolla de Figueres y ventresca de atún ___ 20,70 €

LONJA DE LA “MAR D’AMUNT”

Pescado de costa ___ s/m*

Os sugerimos los mejores pescados según la Lonja. Cabracho, Rodaballo,
Gallo de San Pedro, Besugo, Lubina...

NUESTRO ARROZ

Mínimo 2 personas - Precio por persona

Arroz seco con sepia, alcachofas y gamba blanca del Cap de Creus ___ 38,90 €

DEL ALT EMPORDÀ

Filete de ternera de Girona con foie y salsa bordalesa ___ 37,90 €

Steak tartar & patatas rubias ___ 33,30 €

DULCES

Helado de leche cruda de oveja de Peralada
con fondo de frutos rojos ___ 11,20 €

Sorbetes ___ 8,80 €

Haba de cacao, mousse de chocolate negro con un interior cremoso
de chocolate blanco, trufa y crujiente de avellana ___ 14,20 €

Cheesecake casero ___ 12,50 €

Flan de nata con yema de huevo del Alt Empordà ___ 9,70 €

Juego de Manzanas. Base de manzana cocinada
al horno acompañada de helado de manzana verde, galleta
y espuma de lichis ___ 12,50 €

Mint Julep. Sorbete limón con confitura de naranja, azúcar moscovado,
granizado de menta, espuma de limón y Bourbon ___ 12,80 €

SUGERENCIAS DEL DIA

Os ofrecemos otros platos fuera de carta.
Servicio de pan ___ 2,5 €

ABOUT US

Regala Cap de Creus

Regala Cap de Creus,
infórmate de nuestros Vales Regalo
para comidas o cenas para dos personas.

1 SOL
Guía Repsol 2026



@elspescadorsllanca
@llagostadelcapdecreus

T. 972 38 01 25

NUESTROS PLATOS DE LANGOSTA

Aquí delante tenéis el Cap de Creus, hábitat natural y salvaje de la Langosta, Una delicia. Un capricho de la naturaleza que tenemos la suerte de poder disfrutar unos meses al año. La podéis degustar en un arroz, a la andaluza, a la plancha, o, como tradicionalmente se ha comido en la Mar d'Amunt, frita.

LANGOSTA FRITA

Elaboración local que cocinaban los pescadores de Llançà. Una fórmula muy sencilla y sabrosa que transmitió "Nyoli", pescador de Llançà, a nuestro padre.

LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS DE CORRAL Y PATATAS RUBIAS

Langosta salteada acompañada de un par de huevos fritos y patatas rubias hechas en casa. Acabada con una salsa de su coral recordando la salsa xató.

LANGOSTA A LA ANDALUZA

Elaboración crujiente hecha con la técnica de fritura andaluza. Acompañada con diferentes toppings: mayonesa japonesa, alga wakame y salsa Thai.

LANGOSTA CRIOLLA

Fórmula ligera y refrescante de cocinar la langosta. Condimentada con vinagreta de chalotas, lima, tomate, cilantro y gengibre.

ARROZ SECO DE LANGOSTA CON ALCACHOFAS

Nuestros arroces secos están elaborados con la variedad bomba de arroz de Pals y fondo de la casa.

CALDERETA DE LANGOSTA

Homenaje a una isla muy querida por nosotros. Plato típico de la cocina menorquina.

LANGOSTA A LA AMERICANA

Una receta que presidía las mesas durante las fiestas mayores. Una salsa tradicional, ligada con una picada con chocolate que l e aporta cuerpo y profundidad.

Disponible únicamente por encargo. Para realizar el pedido, llamen al 972 38 01 25.

* **S/M**

Parte de los platos de la carta se basan en productos de temporada y, a causa de las fluctuaciones diarias de los precios de mercado, tienen una gran variabilidad. Nuestro equipo les puede informar de los precios exactos de cada plato. Gracias.

FR

2026

LA PREMIÈRE BOUCHÉE

Carpaccio de gambas à la vinaigrette de truffe ___ 28,30 €

Calmars a la romaine, ancienne recette
du “bar Els Pescadors” ___ 26,90 €

Anchois "Sanfilippo" de la campagne de printemps ___ 24,40 €

Concombres de mer à la tripe de morue et boudin noir ___ s/m*

Gambas de la “Mer d’Amunt” ___ s/m*

Poulpe grillé, oignons confits, fond de bœuf, parmentier
de pommes de terre et paprika de la Vera ___ s/m*

Jambon 100 % ibérique de bellota «Doble Montanera».
Arturo Sánchez (A.O.P. Guijuelo) Affinage naturel de 48 à 60 mois.
Servi avec pain à la tomate ___ 38,40 €

Langoustines du Port de Llançà ___ 28,20 €

Salade de tomate, oignon de Figueres et ventrèche de thon ___ 20,70 €

CRIÉE DE LA MAR D’AMUNT

Poisson de la côte ___ s/m

Nous vous suggérons les meilleurs poissons de la côte selon la criée.
Rascasse, turbot, Saint-Pierre, dorade, loup de mer...

NOTRE RIZ

Minimum 2 personnes – Prix par personne

Riz sec à la seiche, aux artichauts et crevettes blanches du Cap de Creus ___ 38,90 €

DU TERROIR DE L’ALT EMPORDÀ

Filet de veau de Girona avec foie et sauce bordelaise ___ 37,90 €

Steak tartare & patatas rubias ___ 33,30 €

DESSERTS

Glace à la crème de brebis crue de Peralada
avec des fruits rouges ___ 11,20 €

Sorbets ___ 8,80 €

Fève de cacao, mousse au chocolat noir avec un cœur crémeux
de chocolat blanc, truffe et croustillant de noisette ___ 14,20 €

Cheesecake maison ___ 12,50 €

Flan à la crème au jaune d'œuf de l’Alt Empordà ___ 9,70 €

Jeu de Pommes. Base de pomme cuite au four accompagnée de glace à la pomme
verte, de biscuits et d'écume de litchis ___ 12,50 €

Mint Julep. Sorbet au citron avec confiture d'orange, sucre
moscovado, granité de menthe, mousse de citron et bourbon ___ 12,80 €

SUGGESTIONS DU JOUR

Nous vous offrons les plats et produits du jour.

Service de pain ___ 2,5 €

ABOUT US

Offrez Cap de Creus

Offrez du Cap de Creus, découvrez
nos chèques-cadeaux pour un déjeuner ou un dîner
pour deux personnes.

1 SOL
Guía Repsol 2026



@elspescadorsllanca
@llagostadelcapdecreus

T. 972 38 01 25

OUR LOBSTER MENU

You are in the Cap de Creus area, the natural and wild habitat of the rock lobster, a delicacy, a caprice of nature that we are privileged to enjoy during some months in the year. You can savour it as a rice dish, in casserole, “a la plancha”, or fried, as we traditionally used to eat it in the “Mar d’Amunt” region.

FRIED LOBSTER

A local dish traditionally cooked by Llançà fishermen. A very simple and delicious recipe that “Nyoli” (a fisherman from Llançà) passed on to our father.

LOBSTER WITH FRIED FREE-RANGE EGGS AND GOLDEN POTATOES

Sautéed lobster accompanied by two fried eggs and homemade golden fried potatoes. Finished with a sauce made from the lobster’s juices, similar to xató.

ANDALUSIAN-STYLE LOBSTER

A crispy dish made using the Andalusian frying technique, accompanied by different sauces: Japanese mayonnaise, wakame seaweed and Thai sauce.

CREOLE LOBSTER

A light and refreshing method for cooking lobster. Seasoned with a shallot vinaigrette, lime, tomato, fresh coriander and ginger.

LOBSTER RICE WITH ARTICHOKES

Our rice dishes are made with locally-grown short grain bomba-variety rice from Pals, and homemade stock base.

LOBSTER STEW

A tribute to an island that is very dear to our hearts; a typical dish of Menorcan cuisine.

LOBSTER À L’AMÉRICAINE

A recipe traditionally served during local festivities. A traditional sauce, enriched with a chocolate-based picada that adds body and depth.

Available by advance order only. To place your order, please call 972 38 01 25.

* **S/M**

Several dishes on the menu are based on seasonal ingredients and because of the daily fluctuations of the market, prices of those raw ingredients can vary significantly. Our team can inform you of the exact day’s price of each dish. Thank you.

ENG

2026

THE FIRST BITE

Gambas carpaccio with truffle vinaigrette ___ 28,30 €

Squid fritters, traditional “Els Pescadors” bar recipe ___ 26,90 €

"Sanfilippo" anchovies from the spring campaign ___ 24,40 €

Sea cucumber with cod tripe and blood sausage ___ s/m*

Prawns of the “Mar d’Amunt” ___ s/m*

Grilled octopus with onion confit, beef reduction,
potato parmentier, paprika ___ s/m*

100% Acorn-Fed Ibérico Ham “Doble Montanera”
Arturo Sánchez (Guijuelo PDO). Naturally cured for 48 to 60 months.
Served with Catalan tomato bread ___ 38,40 €

Small langoustines from Port de Llançà___ 28,20 €

Tomato salad with Figueres onion and tuna belly ___ 20,70 €

FISH MARKET OF THE “MAR D’AMUNT”

Fish of our coast ___ s/m*

We propose our best fish according to daily market:
Redfish, turbot, John Dory fish, seabream, sea bass…

OUR RICE

Minimum order for 2 – Price per person

Dry rice with cuttlefish, artichokes and Cap de Creus white prawns ___ 38,90 €

FROM THE ALT EMPORDÀ

Veal tenderloin with foie gras and Bordelaise sauce ___ 37,90 €

Steak tartare & french fries ___ 33,30 €

DESSERTS

Raw sheep's milk ice cream from Peralada with
a red fruit base ___ 11,20 €

Sorbets ___8,80 €

Cocoa bean, dark chocolate mousse with a creamy white chocolate center,
truffle and hazelnut crunch ___ 14,20 €

Homemade cheesecake ___ 12,50 €

Cream flan with egg yolk from the Alt Empordà ___ 9,70 €

Apple Game. Baked apple base accompanied by green apple ice cream,
cookie, and lychee foam ___ 12,50 €

Mint Julep. Lemon sorbet with orange jam, muscovado sugar, mint granita,
lemon foam, and bourbon ___ 12,80 €

SUGGESTIONS OF THE DAY

We offer dishes of the day in addition to the menu.

Bread service ___ 2,5 €

ABOUT US

Gift the Cap de Creus

Gift the Cap de Creus to your loved ones,
find out more about our Gift Vouchers for lunch
or dinner for two people.

1 SOL
Guía Repsol 2026



@elspescadorsllanca
@llagostadelcapdecreus

T. 972 38 01 25

NOS PLATS DE LANGOUSTE

Vous avez devant vous le Cap de Creus, habitat naturel et sauvage de la langouste, un délice, un caprice de la nature dont nous avons la chance de pouvoir jouir pendant quelques mois. Vous pouvez la déguster au riz, en caldereta, (sorte de soupe de poisson) a la plancha, ou frite, comme il est de tradition a la Mar d'Amunt.

LANGOUSTE FRITE

Elaboration locale cuisinée par les pecheurs de Llança.
Une formule tres simple et savoureuse
que "Nyoli" (pecheur de llança) a transmise a notre pere.

LANGOUSTE AUX OEUFS AU PLAT FERMIERS ET POMMES DE TERRE BLONDES

Langouste sautee acompagnee d'oeufs aux plats et de pommes de terre blondes maison, fini avec une sauce de son corail rappelant la sauce "xató".

LANGOUSTE ANDALOUSE

Elaboration croustillante realisée avec la technique de friture andalouse.
Nous l'accompagnons de differentes garnitures: mayonnaise japonaise, algue wakame et sauce thai.

LANGOUSTE CREOLE

Formule légère et rafraichissante pour la cuisson de la langouste.
Assaisonné avec une vinaigrette a l'échalote, citron vert, tomate, coriandre, et gingembre.

RIZ DE LANGOUSTE SEC AUX ARTICHAUTS

Nos plats de riz sec sont prepares la variete de riz bombe de Pals et le fond maison.

"CALDERETA" DE LANGOUSTE

Hommage a une ile qui nous est tres chere, plat typique de la cuisine de Minorque.

LANGOUSTE À L'AMÉRICAINE

Une recette qui trônait autrefois sur les tables lors des fêtes patronales.
Une sauce traditionnelle, liée par une préparation à base de chocolat qui lui apporte du corps et de la profondeur.

Disponible uniquement sur commande. Pour passer commande, appelez le 972 38 01 25.

* **S/M**

Certain plats de la carte sont basés sur des produits de saison dont le prix varit selon le cour du jour. Notre personnel peut vous en informer les prix exactes. Merci.