

Queremos que los clientes disfruten del arte de la buena mesa; por eso, en nuestro restaurante les ofrecemos una experiencia en la que la gastronomía española es la gran protagonista. La influencia de la cocina catalana está siempre presente en nuestra carta, a la que nuestro galardonado chef ejecutivo, David Vives, ha sabido aportar un toque europeo con gran maestría. Desde los platos más delicados hasta los más suntuosos banquetes, el 1477 es toda una experiencia para los sentidos.

## ENTRANTES

<b>Ensalada de tomates</b> con ventresca de atún, cebolla, piparras y olivas	<b>16,50€</b>
<b>Ensalada verde</b> con cogollos, tomate confitado, tomate cherry, cebolla tierna, rabanitos, verduras encurtidas y huevo duro	<b>14,50€</b>
<b>Gazpacho de tomate</b> con langostinos, tomate, pimiento y cebolla tierna	<b>16,50€</b>
<b>Carpaccio de ventresca de atún</b> con coliflor encurtida, piparras, frambuesas y salsa ponzu	<b>26,00€</b>
<b>Ceviche de corbina</b> con leche de tigre, aguacate y mango	<b>18,50€</b>
<b>Boquerones fritos</b>	<b>16,50€</b>
<b>Chipirones a la andaluza</b>	<b>16,50€</b>
<b>Lobster roll</b> con tomate concassé y apio	<b>22,00€</b>
<b>Rollo de tartar de atún</b> con aguacate y rúcula	<b>22,00€</b>
<b>Sándwich de pulled beef</b> con salsa barbacoa, cebolla roja encurtida y cilantro	<b>16,50€</b>
<b>Sándwich de pulled pork</b> con salsa de kimchi, col y cebolla tierna	<b>16,50€</b>

## PRINCIPALES

(\* mín. 2 personas, precio por persona)

<b>Arroz seco mar y montaña *</b> con sepia, salchicha y cigalas	<b>22,50€</b>
<b>Arroz caldoso de gamba de Palamós *</b>	<b>28,00€</b>
<b>Fideuá de calamar y almejas *</b>	<b>22,50€</b>
<b>Fideos a la cazuela con langosta *</b>	<b>32,00€</b>
<b>Arroz seco de verduras de temporada a la brasa *</b>	<b>22,50€</b>
<b>Merluza</b> con patata, tomate y cebolla confitada y vinagreta de ajos tiernos y hierbas	<b>26,50€</b>
<b>Solomillo de vaca</b> con verduras a la brasa	<b>32,50€</b>

## MENÚ INFANTIL

<b>Tortilla a la francesa</b> con pan de coca tostada, tomate y aceite de oliva	<b>8,00€</b>
<b>Media ración de penne</b> a la boloñesa o a la napolitana	<b>9,50€</b>
<b>Merluza a la plancha</b> con salteado de verduras	<b>14,50€</b>
<b>Pollo rebozado</b> con patatas fritas	<b>14,50€</b>

## POSTRES

<b>Crema catalana</b> con melocotón en almíbar y espuma de canela y limón	<b>7,00€</b>
<b>Tarta cremosa de chocolate</b> con helado de vainilla	<b>7,00€</b>
<b>Cheesecake</b> con cerezas en almíbar y sorbete de cerezas	<b>7,00€</b>
<b>Granizado de limón</b> con crema de galleta y merengue de yuzu	<b>7,00€</b>
<b>Selección de helados y sorbetes</b> Helados: Chocolate   Vainilla Vainilla con cookies   Coco Sorbetes: Limón   Frambuesa   Fresa Fruta de la pasión   Mango	<b>6,50€</b>

Si necesita más información sobre los alérgenos de la carta, póngase en contacto con un miembro del equipo. IVA incluido.