

VINOS

Vinos Blancos

| | ¾ bot 75 cl | ½ bot 37 cl |
|--|-------------|-------------|
| Chablis Louis Latour, <i>Bourgogne</i> | 65,00 € | |
| Augustus Chardonnay Barrica, <i>D.O. Penedès</i> | 35,00 € | |
| Legaris Verdejo, <i>D.O. Rueda</i> | 28,00 € | |
| Bodegas Vatan Nisiá Verdejo, <i>D.O. Rueda</i> | 28,00 € | |
| Somiatruites, Farré i Catusus, <i>D.O. Penedès</i> | 24,00 € | |
| Marqués de Vizhoja, <i>D.O. Rias Baixas</i> | 28,00 € | 20,00 € |
| Can Marons vinyes Velles, <i>D.O. Alella</i> | 28,00 € | |
| Viña del Vero Gewurtraminer, <i>D.O. Somontano</i> | 28,00 € | |
| Monestir Blanc <i>D.O. Penedès</i> | 28,00 € | |
| Selección Especial del Mes | 24,00 € | |
| Copa de vino Blanco Selección Especial | 8,00 € | |

Vinos Rosados

| | |
|--|---------|
| Viña Pomal Rosé, <i>D.O. La Rioja</i> | 28,00 € |
| A de Arinzano Rosé, <i>D.O. Aragón</i> | 30,00 € |
| Copa de vino Rose Selección Especial | 8,00 € |

Vinos Tintos

| | |
|--|----------|
| Bodegas Vallbuena Vega Sicilia, <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 350,00 € |
| Rioja Alta 904, <i>D.O. Rioja</i> | 150,00 € |
| Pago de Carvejas, <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 68,00 € |
| A Palacios les Terrasses, <i>D.O. Priorat</i> | 68,00 € |
| Bodegas Vatan, <i>D.O. Toro</i> | 60,00 € |
| Pago de capellanes Crianza, <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 50,00 € |
| La Vicalanda Reserva, <i>D.O. La Rioja</i> | 45,00 € |
| Abadal 5 Merlot Reserva, <i>D.O. Pla del Bages</i> | 30,00 € |
| Bodegas Muga Crianza, <i>D.O. La Rioja</i> | 35,00 € |
| Lindes de Remellurí, <i>D.O. La Rioja</i> | 30,00 € |
| Cap de Trons, Ferré i Catusus, <i>D.O. Penedès</i> | 26,00 € |
| Viña Pomal Crianza, <i>D.O. La Rioja</i> | 26,00 € |
| Cune Viña Real Plata, <i>D.O. La Rioja</i> | 26,00 € |
| Selección Especial del Mes | 24,00 € |
| Copa de Vino Selección Especial | 8,00 € |

Sangrías

| | |
|-----------------|---------|
| Sangría de Vino | 35,00 € |
| Sangría de Cava | 39,00 € |

Soliciten nuestra amplia carta de vinos en el restaurant

* Los precios, las existencias y las añadidas pueden variar según disponibilidad
IVA INCLUIDO

Cavas

| | |
|----------------------------------|---------|
| Juve Camps Millesimé | 45,00 € |
| Ars Colletcta Blanc de Blancs | 50,00 € |
| Anna de Codorniu Blanc de Blancs | 40,00 € |
| Parxet Brut Nature | 48,00 € |
| Selección Especial del mes | 30,00 € |
| Copa de Cava Selección Especial | 10,00 € |

Champagne

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Dom Perignon | 370,00 € |
| Moët & Chandon Ice Imperial | 90,00 € |
| Moët & Chandon Rosé | 90,00 € |
| Moët & Chandon Brut Imperial | 90,00 € |
| Copa Moët & Chandon Brut imperial | 22,00 € |

Aguas Minerales

| | |
|---|--------|
| Font Vella 0,50 ltr. <i>(sin gas)</i> | 5,00 € |
| Font Vella 1 ltr. <i>(sin gas)</i> | 6,00 € |
| Vichy Catalán 0,50 ltr. <i>(con gas)</i> | 6,00 € |
| Vichy Catalán 1 ltr. <i>(con gas)</i> | 7,00 € |
| Perrier 0,33 ltr. <i>(con gas)</i> | 7,00 € |
| San Pellegrino 0,50 ltr. <i>(con gas)</i> | 7,00 € |

Refrescos

| | |
|------------------------------------|--------|
| Coca-Cola/Fanta/Sprite/Nestea/Etc. | 5,00 € |
| Zumo Naranja Natural | 7,00 € |
| Zumo Piña, Melocotón Etc. | 6,00 € |

Cervezas

| | |
|---------------------------------|--------|
| Cerveza Nacional Damm | 5,00 € |
| Cerveza Importación | 6,00 € |
| Cerveza de Barril <i>(caña)</i> | 5,00 € |

Cafés/infusiones

| | |
|---------------------|--------|
| Café Expreso | 3,90 € |
| Café Americano | 3,90 € |
| Café con Leche | 5,00 € |
| Té/manzanilla/ Etc. | 5,00 € |

Servicio de habitaciones de 13:30 h a 15:30 h

y de 20:00 h a 22:30 h

22€ por bandeja



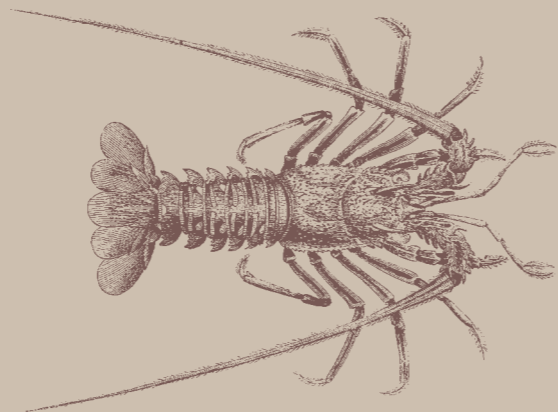
NUESTRA SELECCIÓN DE TAPAS

| | |
|---|---------|
| Los calamares a la Andaluza con mayonesa de lima <i>(8u.)</i> 🍷 🐾 | 16,00 € |
| Los mejillones de roca con salsa picante <i>(10u.)</i> 🍷 🍴 | 16,00 € |
| Las alcachofas fritas <i>(8u.)</i> 🍷 🍷 🍷 | 14,00 € |
| Las croquetas de marisco <i>(4u.)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 | 14,00 € |
| Las almejas marinera o plancha <i>(6u.)</i> 🍷 🍴 🍷 | 22,00 € |
| Fritura de pescado <i>(5u.)</i> Gamba, mejillón, boquerones, morralla 🍷 🍷 🍴 🍷 🍷 | 18,00 € |
| El humus con crudités | 14,00 € |
| Las patatas bravas con sus dos salsas <i>(10/12u.)</i> 🍷 🍷 🍷 | 10,00 € |
| La ensaladilla rusa con suave mayonesa y atún 🍴 🍷 🍷 | 12,00 € |
| El salmón marinado con vinagreta de lima <i>(40gr)</i> 🍴 | 18,00 € |
| 1/2 El Jamón Ibérico <i>(40gr)</i> 🍷 | 26,00 € |

LOS ENTRANTES

| | |
|---|---------|
| El gazpacho Andaluz con sus tropezones 🍷 🍴 🍷 | 18,00 € |
| La sopa de pescado y marisco al perfume de Pernod 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 | 20,00 € |
| El “tataki” de atun rojo con wasabi 🍴 | 26,00 € |
| El “carpaccio” de lubina salvaje 🍴 | 24,00 € |
| La ensalada de hojas tiernas con germinados y queso de cabra 🍷 | 18,00 € |
| La ensalada de “borratina” /mozzarella y tomate del tiempo 🍷 | 20,00 € |
| El aguacate y ensalada con langostinos 🍴 | 22,00 € |
| Ceviche de pescado blanco 🍴 | 20,00 € |
| El Jamón Ibérico <i>(80gr)</i> 🍷 | 35,00 € |
| El tartar de salmón con guacamole 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 | 26,00 € |

Aperitivo pan y mantequilla - 3,30 €



LOS ARROCES Y PASTAS

| | |
|---|---------|
| La paella “Costa Brava” con ½ bogavante <i>20 min. (min. 2 per.) precio por persona</i> 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 | 38,00 € |
| El arroz negro con sepia y gambas <i>20 min. (min. 2 per.) precio por persona</i> 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 | 28,00 € |
| La paella de verduras <i>20 min. (min. 2 per.) precio por persona</i> 🍴 🍴 | 25,00 € |
| La fideuá de marisco <i>(min. 2 per.) precio por persona</i> 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 | 28,00 € |
| Los Raviolis caseros de ricota y espinacas con salsa de funghi y trufas 🍷 🍷 🍷 🍷 | 25,00 € |
| La pasta fresca con marisco 🍷 🍴 🍴 🍷 🍷 | 25,00 € |
| El risotto de ceps al perfume de trufa 🍷 🍴 | 25,00 € |
| Tagliolini al pesto casero y parmesano 🍴 🍷 🍷 🍷 | 25,00 € |

NUESTROS PESCADOS

| | |
|--|---------|
| La parrillada de pescados y marisco <i>1/2 Bogavante, rape, merluza, mejillones, gamba, cigala, almejas y calamar</i> <i>(min. 2 per.) precio por persona</i> 🍷 🍴 🍴 | 85,00 € |
| La suprema de merluza o salmón en papillote corto con hortalizas <i>(180 gr)</i> 🍷 🍴 🍴 🍴 | 28,00 € |
| El bogavante al grill <i>(aprox. 450gr.)</i> 🍴 | 60,00 € |
| La langosta roja del Mediterráneo al grill SEGUN MERCADO 🍴 | |
| Los filetes de lenguado a la crema de gambas o al grill 🍷 🍴 🍴 🍷 🍷 | 32,00 € |
| La lubina o rodaballo al horno o grill con patatitas <i>(180 gr)</i> 🍷 🍴 🍴 🍴 | 34,00 € |
| Las gambas de Blanes a la plancha <i>(250-300 gr)</i> SEGUN MERCADO 🍴 | |
| El pulpo al grill con humus 🍷 | 30,00 € |
| La cazuela Marinera de Rape, merluza, gambas y mejillones 🍷 🍴 🍴 🍴 🍷 | 34,00 € |



NUESTRAS CARNES

| | |
|---|---------|
| El solomillo de ternera con manzana caramelizada y virutas de foie <i>(180 gr)</i> 🍴 🍷 | 35,00 € |
| El entrecote Angus con verduritas salteadas <i>(240 gr)</i> | 32,00 € |
| La espaldita de cabrito a baja temperatura <i>(Aprox. 450 gr)</i> 🍴 🍷 | 38,00 € |
| El “magret” de pato del pirineo con salsa de Oporto <i>(180 gr)</i> 🍴 🍷 | 28,00 € |
| Los costillas de cordero al grill con verduritas de temporada | 30,00 € |
| El secreto “ibérico” con su parmentier trufada 🍷 | 26,00 € |

LOS POSTRES

| | |
|---|---------|
| Los profiteroles con salsa de chocolate y helado de vainilla 🍷 🍷 🍴 🍷 | 12,00 € |
| La tarta Tatin de manzana al caramelo con su helado 🍷 🍷 🍴 🍷 | 12,00 € |
| El parfait de higos al brandy 🍷 🍷 🍴 🍷 | 12,00 € |
| Los helados caseros con chantilly al caramelo 🍷 🍷 🍴 🍷 | 10,00 € |
| El cheesecake con frutos del bosque 🍷 🍷 🍴 🍷 | 10,00 € |
| La piña natural 🍷 🍷 🍴 🍷 | 10,00 € |
| El coulant de chocolate con helado de yogur 🍷 🍷 🍷 🍴 🍷 | 12,00 € |
| Carro de postres caseros <i>(ración)</i> | 12,00 € |



Lloret de Mar
IVA INCLUIDO

🍷 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍷

EL MENÚ DEL ARROZ

- La selección de tapas Rigat
- La cazuela de arroz caldoso de bogavante
- La “tatin” con helado de vainilla de Bourbon

Copa de cava, vino, cerveza o refresco
Aguas Minerales

60,00 € (precio por persona)

* Los menús no podrán ser compartidos

🍷 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍷

ENTRANTES

(Variedad para Compartir)

- Tartar de Salmón
- Pulpo a la brasa
- Croquetas de marisco
- Carpaccio de Atún
- Boquerones en fritura

EL MENÚ DEL MAR

PLATO PRINCIPAL

- Media Parrillada de Pescado y Marisco

Pescados: Lubina y dorada a la parrilla.
Mariscos: ½ Bogavante, Langostinos, calamares, mejillones a la parrilla

POSTRE

- El Cheesecake de queso con frutos rojos

BODEGA

Marqués de Vizhoja D.O. Rías Baixas
o cava selección Rigat

Aguas minerales

95,00 € (precio por persona)

Mínimo 2 personas x 95,00 = 190,00 €

* Los menús no podrán ser compartidos

- 🍷 Moluscos
- 🍷 Huevos
- 🍷 Sulfitos
- 🍷 Granos de sésamo
- 🍴 Mostaza
- 🍷 Soja
- 🍷 Lácteos
- 🍴 Frutos de cáscara
- 🍴 Apio
- 🍴 Crustáceos
- 🍴 Cacahuets
- 🍴 Pescado
- 🍴 Altramuces
- 🍴 Gluten

Si padece alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, por favor indíquenoslo