



LA PLAÇA

*STEAK HOUSE*  
*& TAPAS*

LLORET DE MAR

@laplacaloret

# AMANIDES



Amanida de formatge de cabra **13,50**  
Goat cheese salad



Amanida nòrdica **14,50**  
Nordic salad



Amanida Cèsar **14,50**  
Caesar salad

# CASSOLETES I TAPES



"Ensaladilla" russa **6,90**  
Russian salad



Patates braves La Plaça **7,95**  
La Plaça-style "Patatas Bravas"



Carxofa amb pernil ibèric i romesco **12,50**  
Artichoke with iberian ham and romesco



Calamars a l'andalusa **10,50**  
Andalusian-style fried calamari



Llagostins arrebossats amb salsa thai **10,50**  
Crispy prawns with thai sauce



Fingers de pollastre amb mostassa i mel **9,50**  
Chicken fingers with honey mustard



Aletes de pollastre amb salsa barbacoa **9,50**  
Roast Chicken wings with BBQ sauce



Sticks de mozzarella tequeños **10,50**  
Mozzarella sticks tequeños



Nachos tex-mex **13,50**

# CASSOLETES I TAPES



Ous estrellats amb pernil ibèric  
Fried eggs with iberian ham

9,50



Ous estrellats amb carxofes i xampinyons  
Fried eggs with artichokes and mushrooms

9,50



Gambes a l'allada  
Garlic prawns

13,50



Canelons tradicionals de carn  
Traditional baked meat cannelloni



12,90



Macarrons de l'àvia amb carn  
Mamie's style macaroni with meat



12,90



Croquetes de pollastre o formatge  
Chicken or cheese croquettes



9,80



Torrada de pa amb tomàquet  
Toasted bread with tomato



3,75



Torrada de pa amb allioli  
Toasted bread with allioli



3,75



Pernil ibèric amb pa amb tomàquet  
Iberian ham and bread with tomato



14,50



Pernil ibèric i formatge manxec amb pa amb tomàquet  
Iberian ham and manchego cheese and bread with tomato



13,50



Moniatos fregits  
Fried sweet potatoes



5,25



Patates fregides  
French fries

4,75

# BRASA



## Tomahawk 1 kg

67,50

Tomahawk. Anoll de raça, vedella jove Black Angus.  
Tomahawk. Anoyo de raza, vacuno joven Black Angus.  
Tomahawk. Black Angus breed yearling.  
Tomahawk. Jeune bovin de race Black Angus.

50g



## Botifarra

8,50

Butifarra  
Catalan sausage  
Saucisse catalane

50g



## Chorizo criollo

9,50

Chorizo criollo (Argentinian sausage)  
Chorizo criollo (Saucisse argentine)

50g



## Lomo alto de vedella

29,50

Lomo alto de ternera  
Ribeye steak  
Entrecôte

50g



## Costelles de xai

22,50

Costillas de cordero  
Lamb chops  
Carré d'agneau

50g

# GUARNICIONS



**Amanida verda - 6,50**  
Green salad



**Patates fregides - 4,75**  
French fries



**Moniatos fregits - 5,25**  
Sweet potato fries

\* servides amb patates fregides o moniatos fregits



### Txuletó de vedella 1 kg

67,50

Txuletó de vedella 1 kg. Raça Simmental.  
Chuletón de ternera 1kg. Raza Simmental.  
Beef Ribeye Steak 1kg. Simmental breed.  
«Chuletón» boeuf. Race Simmental.

502



### Entranya de vedella

18,50

Entraña de ternera  
Skirt steak  
Onglet de bœuf

502



### Cuixa de pollastre desossada

13,90

Muslo de pollo deshuesado  
Boneless chicken thigh  
Cuisse de poulet désossée

502



### Tataki de vaca madurada

24,50

Tataki de vaca raça Simmental madurada 60 dies (200gr)  
Tataki de vaca raza Simmental madurada 60 días (200gr)  
Beef Tataki Simmental breed, 60 days matured (200g)  
Tataki de bœuf de race Simmental, affiné 60 jours (200g)

502



### Filet de vedella

29,50

Solomillo de ternera  
Beef tenderloin  
Filet de bœuf

502

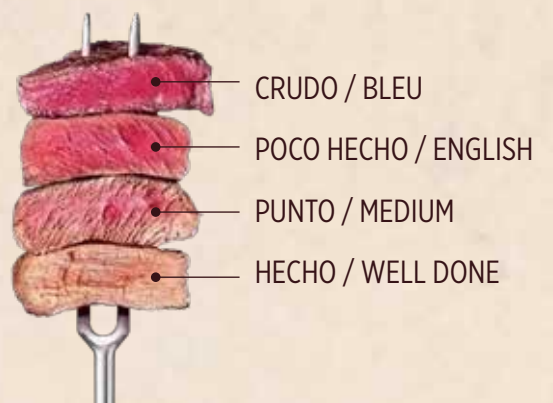
## SALSES A ESCOLLIR



**Salses:** pebre, rocafort o caçadora

**Sauces:** peppercorn,  
roquefort or mushroom

2,90





**Galtes de porc rostides a la catalana**  
 Carrilleras de cerdo asadas a la catalana  
 Catalan-style roasted pork cheeks  
 Joutes de porc rôties à la catalane

15,50



**Mandonguilles amb sípia**  
 Albóndigas con sepia  
 Meatballs with cuttlefish  
 Boulettes de viande à la seiche

14,50



**Cua de bou al vi**  
 Rabo de toro al vino  
 Oxtail stew in wine  
 Queue de bœuf au vin

18,50



**Costella de vedella feta a baixa temperatura**  
 Costilla de ternera cocinada a baja temperatura  
 Slow-cooked beef rib  
 Côte de bœuf cuite à basse température

24,90



**Costelles de porc amb salsa barbacoa**  
 Costillas de cerdo con salsa barbacoa  
 Pork ribs with barbecue sauce  
 Travers de porc sauce barbecue

24,90



# ESCALOPES

\* Servides amb patates fregides o moniatos fregits  
With french fries or sweet potato fries



## Tradicional

15,90

Escalopa de vedella tradicional  
Escalopa de ternera tradicional  
Traditional veal schnitzel  
Escalope bœuf traditionnelle



## Napolitana

18,90

Vedella, salsa de tomàquet, pernil dolç, formatge i tomàquet fresc  
Ternera, salsa de tomate, jamón cocido, queso y tomate fresco  
Beef, tomato sauce, cooked ham, cheese and fresh tomato  
Bœuf, sauce tomate, jambon blanc, fromage et tomate fraîche



## Bacon & cheddar

18,90

Vedella, bacó, cheddar i ou fregit  
Ternera, bacon, cheddar y huevo frito  
Beef, bacon, cheddar and fried egg  
Bœuf, bacon, cheddar et œuf au plat



## Caçadora

18,90

Vedella amb salsa de xampinyons  
Ternera con salsa de champiñones  
Beef, with mushroom sauce  
Bœuf, avec sauce aux champignons



## Salsa formatge

18,90

Vedella i salsa de formatge  
Ternera y salsa de queso  
Beef and cheese sauce  
Bœuf avec sauce au fromage



# ARROSSOS



## Arròs La Plaça

Musclos, gamba i escamarlà  
Mejillones, gamba y cigala  
Mussels, prawns and scampi  
Moules, gambas et langoustines

17,50



## Arròs mixte

Pollastre, musclos i gamba  
Pollo, mejillones y gamba  
Chicken, mussels and prawns  
Poulet, moules et gambas

17,50



## Arròs de verdure

Bolets, carxofa, tomàquet confitat i espàrrecs  
Setas, alcachofa, tomate confitado y espàrragos  
Mushrooms, artichoke, confit tomato and asparagus  
Champignons, artichaut, tomate confite et asperges

17,50



## Fideuà

Musclos, gamba i allioli  
Mejillones, gamba y alioli  
Noodles with prawns and mussels and alioli  
Nouilles, moules, gambas et aïoli

17,50



## Arròs negre

Gambes i musclos  
Gambas y mejillones  
Black rice with prawns and mussels  
Riz noir gambas et moules

17,50



# POSTRES



## Crema catalana

Crema catalana  
Catalan creme brulee  
Crème Brûlée

5,75



## Pastís de formatge

Tarta de queso  
Cheesecake  
Cheesecake

5,75



## Coulant de xocolata

Coulant de chocolate  
Chocolate fondant  
Coulant au chocolat

6,50



## Flam

Flan  
Caramel custard  
Flan

4,90



## Xuixo a la brasa amb gelat

Xuixo a la brasa con helado  
Grilled xiuixo (Catalan cream-filled pastry) with ice cream  
Xuixo (viennoiserie à la crème catalane) grillé avec glace

6,50



# GELATS



## La Plaça - 9,25

Gelat de xocolata, straccitella i vainilla amb nata  
Chocolate, stracciatella and vanilla ice cream with cream



## Banana Split - 9,25

Plàtan, maduixa, gelat de xocolata i vainilla amb nata  
Banana, strawberry, chocolate and vanilla ice cream with cream



## Kinder - 9,95

2 boles de gelat Kinder amb un ou Kinder  
2 scoops of Kinder ice cream with a Kinder surprise egg



## 3 Sabores - 8,95

Maduixa, vainilla i xocolata amb nata  
Strawberry, vanilla and chocolate with cream



## Dama blanca - 8,25

2 boles de vainilla amb nata i xarop de xocolata  
2 vanilla scoops with cream and chocolate syrup



## Bounty - 8,25

2 boles de gelat de coco banyat amb Nutella  
2 scoops of coconut ice cream covered with Nutella

# CREPES



Crep de Nutella  
Nutella crepe

5,20



Crep de Nutella i maduixes.  
Nutella crepe with strawberries.

6,90



Crep de Nutella i plàtan  
Nutella crepe with banana

6,90



Crep de Nutella i gelat  
Nutella crepe with ice cream

6,90



Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància d'algun aliment, si us plau avisi al cambrer.  
Si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento, por favor avise al camarero.

If you have any allergies please tell the waiter.

Si vous avez des allergies, s'il vous plaît dire au serveur.


 MOL·LUSCS / MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES

 OUS / HUEVOS / EGGS / OEUFS


 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
SULFUR DIOXIDE & SULFITES / DIÓXYDE DE SOUFRE ET SULFITES


 GRANS DE SÈSAM / GRANOS DE SÉSAMO  
SESAME SEEDS / GRAINES DE SÉSAME


 MOSTASSA / MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE


 SOIA / SOJA / SOYA / SOJA

 LACTIS / LÁCTEOS / MILK / PRODUITS LAITIERS

 FRUITS DE CLOSCA / FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS / FRUITS À COQUE


 API / APIO / CELERY / CÉLERI

 CRUSTACIS / CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS

 CACAUETS / CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDES

 PEIX / PESCADO / FISH / POISSON

 TRAMUSSOS / ALTRAMUCES / LUPIN / LUPIN

 GLUTEN



LLORET DE MAR

@laplacaloret