

ES



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

[www.lesvoltesdecalella.com](http://www.lesvoltesdecalella.com) | [www.esportalhotel.com](http://www.esportalhotel.com)


# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL





HORARIO: de 9.30 a 00:00 h

 COCINA ABIERTA DE:  
12:30 a 17:00 h  
y de 20:00 a 23:00 h





 Con gluten

 Vegetariano

## DEL MAR

Croquetas de centollo con crema de calabaza asada 	9,80 €
Mejillón "Bouchot" al vapor con refrito de ajo y guindilla	12,80 €
Sashimi de salmón rebozado en sésamo dos colores, con mayonesa de soja y brotes verdes	13,50 €
Calamares rebozados a la andaluza con alioli de lima 	14,50 €
Anchoas de Can Callol de l'Escala con pan con tomate  (pan)	14,50 €
Fritura de lanzones pequeños del cabo de Begur 	15,30 €
Pulpo de roca a la brasa con pimentón de la Vera al estilo "A Feira" con emulsión de coliflor y calabaza confitada	18,90 €
Corazones de vieira a la plancha con crema tibia de almendras al estilo "ajoblanco" con paleta ibérica y falso caviar de sésamo	23,90 €
Pescado de costa según el mar al horno con patata, pimiento y cebolla a la antigua o a la plancha con refrito de ajo y guindilla (mínimo 2 pax)	36,50 €

## DE LA TIERRA




Patatas Bravas de Les Voltes 	7,00 €
Croquetas de "Jamón del Bueno" 	8,50 €
Patatas rellenas de pato confitado y foie con ligera mayonesa de teriyaki	13,90 €
Canelón relleno de pollo de corral en su jugo, trufa y foie de pato, con rebozuelos y polvo de El Set de Mas Mercè 	15,85 €
Pluma de cerdo Ibérico Catalán de Masia Tero con salsita de moscatel y cebollitas estofadas	18,90 €
Tataki de ternera certificada Q de Masia Empordà a la plancha sobre patatas panadera y salsa de vino tinto y setas de castaño	19,70 €
Espalda ibérica pura 100% de bellota Extrem de Extremadura, cortada a mano en pan con tomate  (pan)	21,50 €

## DE LA TIERRA Y EL MAR

Escalopines de corvina aderezada a nuestra manera con salteado de verduras y vinagreta umami	13,90 €
Ensalada de tomate y cebolla morada con ventresca de atún confitada en casa y reducción de vinagre Fòrum	14,75 €
Burrata con sardina ahumada, picadillo de tomate y cebolla de Figueres, brotes verdes y aceite de albahaca	14,90 €
Atún rojo del Mediterráneo con berenjena ahumada, emulsión de soja, brotes verdes i caviaroli de wasabi	22,80 €

## 3 ARROCES Y UN FIDEO

Mínimo para 2 personas y 20 minutos de cocción. Precio por persona.  
Todos nuestros arroces se elaboran con variedades de arroz «L'Estany de Pals» que se cultivan muy cerca de nosotros.

<b>PAELLA VEGETARIANA </b> Arroz Onice de Mas Pla de Pals en paella con setas enoki, espárragos verdes y emulsión de calabaza asada	21,80 €
<b>ARROZ A LA CAZUELA</b> Arroz Bomba de L'Estany de Pals con sofrito oscuro del Empordà, sepia, salchichas de sal y pimienta y gamba roja	22,50 €
<b>ARROZ SECO</b> Arroz Nembo de L'Estany de Pals con trompetas de la muerte, calamares a la plancha y emulsión de pimentón de La Vera	24,50 €
<b>UN FIDEO </b> Fideos crujientes con sepia, salchichas, berberechos y alioli de ajo negro	21,80 €
Pan de coca del Empordà tostado con tomate (posible pan de payès free gluten) 	3,00 €

## PARA TERMINAR ¡Consulte nuestra carta de vinos dulces y de postres!

### Vinos dulces

Una selección de vinos dulces con presencia de la DO Empordà y otras zonas productoras de interés.

### Postres

Una selección de postres artesanos que combinan productos de gran calidad de productores locales con la creatividad.

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos y de ingredientes alérgenos en los platos de la carta y de los menús. Estamos a su disposición para facilitarle información en el caso que sufra alguna alergia y/o intolerancia alimentaria (de acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011)

Precios por persona · Precios con IVA incluido

OFERTA para picar ENTRE HORAS: de 12:00 a 23:00 h en la zona de terraza



# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

Precios con IVA incluido

## APERITIVOS

Fino La Ina	4,00 €
Campari	6,80 €
Vermouth Padró & Co. Reserva Especial	6,00 €
Vermouth Padró & Co. Blanc Reserva i Daurat Amarg Suau	5,50 €
Vermouth Izaguirre Blanc i Vermell	5,00 €
Ricard	6,80 €
Copa de Sangría	5,00 €
Sangría de vino 1l.	18,00 €
Tisana de Cava 1l.	22,00 €
Oporto Dow's Tawny 10a, Ruby	4,50 €
Oporto Dow's Vintage 12a	6,00 €

## AGUAS Y REFRESCOS

Font Vella ½ l.	3,00 €
Imperial con gas ½ l.	3,00 €
San Pellegrino ½ l.	3,50 €
Schweppes (Tónica, naranja y limón)	3,00 €
Pepsi / Pepsi Max	3,00 €
7'up	3,00 €
Liptonté	3,00 €
Zumo de manzana natural Mooma	2,90 €
Zumo Graninni (melocotón, piña, naranja y tomate)	2,80 €

## CERVEZAS

Barril San Miguel Caña	3,10 €
Barril San Miguel 0'50 l.	5,00 €
Barril Radler San Miguel Caña	3,30 €
Barril Radler San Miguel 0,50 l.	5,00 €
San Miguel sin gluten	3,70 €
San Miguel Radler 0'0	3,70 €
Mahou 0'0 Tostada	3,70 €
San Miguel especial	3,70 €
Estrella Damm	3,70 €
Mahou Cinco Estrellas	3,70 €
Mahou Maestra	3,90 €
Alhambra Reserva 1925	3,90 €

## COPAS DE VINO Y ESPUMOSOS

Copa vino DO Empordà	3,50 €
Copa vino DO Catalunya	3,00 €
Copa de cava DO Cava	4,50 €
Copa de Champán	7,50 €

## CAFÉS E INFUSIONES

### LOS CLÁSICOS

Café	2,10 €
Café con hielo	2,50 €
Cortado	2,35 €
Trifásico	3,00 €
Carajillo	2,75 €
Café con leche	2,50 €
Americano	2,50 €
Infusiones La Flor de Tisana	2,50 €

### LOS ESPECIALES

Capuccino	3,00 €
Café Irlandés	8,50 €

## BRANDY / COGNAC

### Precio copa

Magno	4,80 €
Torres 5	4,80 €
Mascaró	8,10 €
Carlos I	8,10 €
Gran Duque de Alba	8,10 €
Cardenal Mendoza	8,10 €
1866	12,00 €
Hennesy	12,00 €
Armagnac Dartigalongue	9,00 €
Calvados Père Magloire	9,00 €

## VODKA

### Precio copa

Smirnoff N°21	7,50 €
Absolut	7,50 €
Moskovskaya	7,50 €
Čiroc Snap Frost	9,00 €
Čiroc Red Berry	9,00 €

## RON

### Precio copa

Pujol	5,50 €
Bacardi	6,50 €
Capitán Morgan Spiced Gold	6,50 €
Cacique Añejo	7,50 €
Santa Teresa Añejo Gran Reserva	7,50 €
Habana 7a	9,00 €
Cacique 500 Gran Reserva	9,00 €
Matusalem Añejo	9,00 €

## WHISKY

### Precio copa

Jameson	7,00 €
Johnnie Walker Red Label	7,00 €
Ballantine's	7,00 €
J&B Blended Scotch	7,00 €
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	9,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Cardhu Single Malt Scotch	9,00 €
Bulleit Bourbon Frontier	9,00 €
J&B Reserva 15 a	12,00 €
The Glenrothes	12,00 €
Mc Allan 12a	12,00 €
Lagavuline	16,00 €

## CÓCTELES

Negroni	8,00 €
Bloody Mary	10,00 €
Splitz Apperol	8,00 €
Mojito	10,00 €
Mojito sin alcohol	8,00 €

## GIN TONICS

PREMIUM	13,00 €
Gin Mare	
G'Vine	
Hendrick's	
Jinzu Gin	
Monkey 47	
Nut	
SELECT	11,00 €
Tanqueray Ten	
Tanqueray Flor de Sevilla	
Bulldog	
Bombay Sapphire	
NORMAL	9,50 €
Seagram's	
Tanqueray	
Beefeater	
Gordon's Pink	

## OTROS LICORES

### Chupitos

Marc de Cava Perelada	5,40 €
Grappa Libarna Invenchiatta	4,50 €
Orujo Pazo de Señoráns (blanco, hierbas)	4,50 €
Orujo Ruavieja (blanco, hierbas)	3,70 €
Ratafia Russet	3,75 €
Pacharán Baines	3,85 €
Crema de Whisky Bailey's	3,85 €
Licor de melocotón / manzana	3,00 €
Licor de Crema Catalana	3,00 €
Frangelico	3,50 €
Limoncello Villamassa	3,75 €

## OTROS LICORES CON HIELO

Ratafia Russet	4,60 €
Pacharán Baines	5,60 €
Crema de Whisky Bailey's	5,60 €
Licor 43	4,50 €
Malibú	3,70 €
Cointreau	4,50 €
Ponche Caballero	4,50 €
Licor de melocotón / manzana	4,50 €
Licor de Crema Catalana	4,50 €
Frangelico	5,50 €
Limoncello Villamassa	4,60 €
Anís del Mono Dulce	4,00 €
Marie Brizard	4,00 €