

FR



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

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


# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL





HORAIRE: de 9:30 à 00:00 h

 CUISINE OUVERTE DE:  
12:30 à 17:00 h  
et de 20:00 à 23:00 h


 Avec gluten

 Végétarien

## DE LA MER

Croquettes de crabe de mer à la crème de potiron à l'escalivada 	9,80 €
Moules de "Bouchot" cuites à la vapeur à l'ail et sauce chili	12,80 €
Sashimi de saumon enrobé de sésame à deux couleurs, avec de la mayonnaise de soja et des pousses vertes	13,50 €
Calamars panés à l'andalouse avec ailolli de limette 	14,50 €
Anchois de Can Callol de l'Escala avec pain à la tomate  (pain)	14,50 €
Sauté de petits lançons du Cap de Begur 	15,30 €
Poulpe de Roche sous la cendre avec poivron rouge de La Vera au style "A Feira" avec émulsion de chou fleur et potiron confit	18,90 €
Noix de coquille saint-jacques à la plancha à la crème tiède d'amandes style "ail blanc" avec épaule ibérique et faux caviar de sésame	23,90 €
Poisson frais, selon la mer, au four, avec des pommes de terre, poivron et oignon à l'ancienne ou la plancha avec frite d'ail et de piment rouge (mín. 2 pers.)	36,50 €

## DE LA TERRE




'Bravas' de Les Voltes 	7,00 €
Croquettes de « Jambon du Bon » 	8,50 €
Pommes de terre farcies au canard confit et foie avec légère mayonnaise de teriyaki	13,90 €
Cannelloni farci de poulet de basse-cour, truffe et foie de canard, sauce du rôti avec des girolles et poudre de "El Set" de Mas Marcè 	15,85 €
Plume de porc Ibérique Catalan de Masia Tero avec sauce de muscat et ragoût de petits oignons	18,90 €
Tataki de veau certifié Q de Masia Empordà à la plancha sur des pommes de terre en rondelle et sauce au vin rouge et polypores en touffe	19,70 €
Épaule Ibérique pur 100% bellota d'Extremadura tranché à la main sur du pain croquant à la tomate  (pain)	21,50 €

## DE LA TERRE ET DE LA MER

Escalopes de maigre marinée à notre façon avec sauté de légumes et vinaigrette umami	13,90 €
Salade de tomates et oignons rouges avec ventre de thon confit dans notre maison et réduction de Fòrum du vinaigre	14,75 €
Burrata avec sardine fumée, trinxat de tomate et oignon de Figueras, pousses vertes et huile de basilic	14,90 €
Thon rouge de la Méditerranée avec aubergine fumée, émulsion de saue soja, pousses vertes et caviaroli de wasabi	22,80 €

## 3 RIZ ET UNE VERMICELLE

2 personnes minimum et 20 minutes de cuisson. Prix par personne.  
Tous nos plats à base de riz sont préparés avec des variétés « L'Estany de Pals » cultivées dans les environs.

PAELLA VÉGÉTARIENNE  Riz Onice du Mas Pla de Pals en paella aux collybie à pied velouté, asperges vertes et émulsion de potiron rôti	21,80 €
RIZ EN COCOTTE Riz Bomba de l'Estany de Pals avec sauce noire Empordà, seiche, saucisses sel et poivre et crevettes rouges	22,50 €
RIZ SEC Riz Nembo de l'Estany de Pals avec trompettes de la mort, calamars à la plancha et émulsion de poivron rouge de La Vera	24,50 €
LE VERMICELLE  "Rossejat" de vermicelles avec seiche, saucisses, coques et ailolli d'ail noir	21,80 €
Pain de coca du Empordà tartiné avec tomate (possible pain de campagne sans gluten) 	3,00 €

## POUR FINIR Découvrez notre carte des vins doux et des desserts!

### Vins doux

Une sélection de vins doux de l'AO Empordà avec la présence d'autres zones de production.

### Desserts

Un choix de desserts artisanaux alliant des produits de haute qualité de producteurs locaux à une créativité gastronomiques.

Notre établissement dispose de toute l'information sur la présence de produits et ingrédients allergènes dans les plats de la carte et des menus. Nous sommes à votre disposition pour vous offrir toute information au cas que vous souffriez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire conformément au règlement UE núm. 1169/2011

Prix par personne · Prix avec TVA comprise

OFFRE pour amuse-gueule ENTRE HEURES: de 12:00 à 23:00 h à la zona de terrassa



# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

Prix avec TVA comprise

## APÉRITIFS

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 €
Verre de Sangria	5,00 €
Sangria de vin 1l.	18,00 €
Tisana de Cava 1l.	22,00 €
Oporto Dow's Tawny 10a, Ruby	4,50 €
Oporto Dow's Vintage 12a	6,00 €

## EAU ET SODA

Font Vella ½ l.	3,00 €
Imperial avec gazeuse ½ l.	3,00 €
San Pellegrino ½ l.	3,50 €
Schweppes (Tonique, orange et citron)	3,00 €
Pepsi / Pepsi Max	3,00 €
7'up	3,00 €
Liptonté	3,00 €
Jus de pomme naturel Mooma	2,90 €
Jus Graninni (pêche, ananas, orange et tomate)	2,80 €

## BIÈRES

Barril San Miguel Canya	3,10 €
Barril San Miguel 0'50 l.	5,00 €
Barril Radler San Miguel Canya	3,30 €
Barril Radler San Miguel 0,50 l.	5,00 €
San Miguel sans 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 €

## VERRES VINS ET CAVA

Verre de vin DO Empordà	3,50 €
Verre de vin DO Catalunya	3,00 €
Verre de cava DO Cava	4,50 €
Verre de Champagne	7,50 €

## CAFÉS ET INFUSIONS

### LES CLASSIQUES

Café	2,10 €
Café avec glace	2,50 €
Noisette	2,35 €
Trifasic	3,00 €
Café arrosé	2,75 €
Café au lait	2,50 €
Americain	2,50 €
Infusions La Flor de Tisana	2,50 €

### SPÉCIAUX

Capuccino	3,00 €
Café Irlandais	8,50 €

## BRANDY / COGNAC

### Prix verre

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 €
Hennessy	12,00 €
Armagnac Dartigalongue	9,00 €
Calvados Père Magloire	9,00 €

## VODKA

### Prix verre

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

## ROM

### Prix verre

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

### Prix verre

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 €

## COCTAILS

Negroni	8,00 €
Bloody Mary	10,00 €
Splitz Apperol	8,00 €
Mojito	10,00 €
Mojito Sense 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	

## AUTRES LIQUEURS

### Gouttes

Marc de Cava Perelada	5,40 €
Grappa Libarna Invenchiatta	4,50 €
Orujo Pazo de Señoráns (blanc, herbes)	4,50 €
Orujo Ruavieja (blanc, herbes)	3,70 €
Ratafia Russet	3,75 €
Pacharan Baines	3,85 €
Crème de Whisky Bailey's	3,85 €
Liqueur de pêche / pomme	3,00 €
Liqueur de Crème Catalane	3,00 €
Frangelico	3,50 €
Limoncello Villamassa	3,75 €

## AUTRES LIQUEURS AVEC GLACE

Ratafia Russet	4,60 €
Pacharan Baines	5,60 €
Crème de Whisky Bailey's	5,60 €
Licor 43	4,50 €
Malibú	3,70 €
Cointreau	4,50 €
Ponche Caballero	4,50 €
Liqueur de pêche / pomme	4,50 €
Liqueur de Crème Catalane	4,50 €
Frangelico	5,50 €
Limoncello Villamassa	4,60 €
Anís del Mono Doux	4,00 €
Marie Brizard	4,00 €