

CA




 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

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





# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL






 Amb gluten

 Vegetarià


## DEL MAR

Musclo "Bouchot" al vapor amb refregit d'all i bitxo	12,80 €
Anxoves de Can Callol de L'Escala amb pa de coca* sucavat amb tomata  (pa)	14,50 €
Calamars a l'andalusa amb allioli de llimona dolça 	14,90 €
Tàrtar de corball amb verdures en crudité, crema a l'estil Ajoblanco, oli d'alfàbrega i brots verds	18,50 €
Pop de roca al caliu amb pebre vermell de la Vera a l'estil A Feira amb emulsió de coliflor i carbassa confitada	19,80 €
Fregit de rap de mida sencer amb maionesa de mostassa a l'antiga 	21,50 €
Llom de turbo planxat amb refregit d'all i bitxo i amanida tèbia de pebrots escalivats	28,50 €
Llobarro al forn amb patata, pebrot i ceba a l'antiga o a la planxa amb refregit d'all i bitxo (mínim 2 pax)	32,50 €

## DE LA TERRA




Patates braves "Les Voltes" 	7,00 €
Croquetes de confit d'ànec i trompetes de la mort amb emulsió d'all negre 	9,80 €
Amanida de variat d'enciams amb tàrtar de pastanaga i carbassó, escabetx de bolets i formatge fresc amb cruixent de ceba 	11,90 €
Caneló farcit de pollastre de Pagès, tòfona i foie d'ànec, salseta del seu rostit amb rossinyols i pols d'El Set de Mas Mercè 	15,85 €
Pluma de porc Ibèric Català de Masia Tero amb salsa de moscatell de l'Empordà i cebetes estofades	18,90 €
Pernil d'aglà 100% ibèric de Señorío de Montanera, tallat a mà amb pa de coca* sucavat amb tomata  (pa)	27,50 €
Filet de vedella a la planxa sobre cremós de patata i tòfona i salsa de vi negre i gírgoles de castanyer	28,40 €

## DE LA TERRA I EL MAR

Burrata amb amanida d'algues, trinxat de tomàquet y ceba de Figueres, brots verds i oli d'alfàbrega 	14,90 €
Amanida de tomata i ceba morada amb ventresca de tonyina confitada a casa nostre i reducció de vinagre Fòrum	15,75 €
Cor de vieira planxat amb crema de porro i patata a l'estil Vichyssoise amb espatlla ibèrica i oli d'avellanes	18,90 €
Terrina de foie mi cuit d'ànec Coll Verd amb sardina fumada, compota de carbassa i romaní amb caviaroli de sèsam	21,90 €
Mar i muntanya de mandonguilles de sèpia i cuixa de pollastre empordanès sense feina, fesols de l'ull ros i gambes de Palamós	22,80 €

## 4 ARROSSOS I UN FIDEU

Mínim per a 2 persones i 20 minuts de cocció. Preu per persona.

<b>EL VEGETARIÀ</b>  Arròs Onice de Mas Pla de Pals en paella amb bolets variats, espàrrecs verds i emulsió de carbassa rostida	21,80 €
<b>SENSE FEINA</b> Arròs Bahia de l'Estany de Pals amb sofregit fosc empordanès, galtes de porc ibèric de Masia Tero desossades i escamarlà sense feina amb mussolina suau d'alls rostits	22,50 €
<b>TERRA-MAR</b> Arròs Nembo de l'Estany de Pals amb trompetes de la mort, calamars de mida a la planxa i emulsió de pebre vermell de La Vera	24,50 €
<b>DE LLOBREGANT</b> Arròs Bomba del Mas Pla de Pals amb sofregit fosc, llobregant, sèpia i musclos	29,80 €
<b>ROSSEJAT</b>  Fideus rossejats amb sèpia, escopinyes i gambes de Palamós amb allioli d'all negre	22,50 €
Pa de coca* empordanesa torrada amb tomata · *(possible pa de pagès free gluten) 	3,00 €

**PER ACABAR** Consulta la nostra carta de vins dolços i de postres!

### Vins dolços

Una selecció de vins dolços amb presència de la DO Empordà i altres zones productores d'interès.

### Postres

Una tria de postres artesanes que combina productes de gran qualitat de productors locals amb la creativitat.

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i d'ingredients al·lèrgens en els plats de la carta i dels menús. Estem a la seva disposició per donar informació en el cas que pateixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011)

Preus per persona · Preus amb IVA inclòs

OFERTA per picar ENTRE HORES