

ES



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

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





# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL






 Con gluten

 Vegetariano


## DEL MAR

Mejillón "Bouchot" al vapor con refrito de ajo y guindilla	12,80 €
Anchoas de Can Callol de l'Escala con pan con tomate  (pan)	14,50 €
Calamares rebozados a la andaluza con alioli de lima 	14,90 €
Tartar de lubina con verduritas en crudité, crema al estilo Ajoblanco, aceite de albahaca y brotes verdes	18,50 €
Pulpo de roca a la brasa con pimentón de la Vera al estilo "A Feira" con emulsión de coliflor y calabaza confitada	19,80 €
Fritura de rape a medida entero con mayonesa de mostaza a la Antigua 	21,50 €
Lomo de rodaballo a la plancha con refrito de ajo y guindilla y ensalada tibia de pimientos asados	28,50 €
Lubina al horno con patata, pimiento y cebolla a la Antigua o a la plancha con refrito de ajo y guindilla (por 2 pax)	32,50 €

## DE LA TIERRA



Patatas Bravas de Les Voltes 	7,00 €
Croquetas de confit de pato y trompetas de la muerte con emulsión de ajo negro 	9,80 €
Ensalada de variado de lechugas con tartar de zanahoria y calabacín, escabeche de setas y queso fresco con crujiente de cebolla 	11,90 €
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 salsa de moscatel y cebollitas estofadas	18,90 €
Jamón de bellota 100% ibérico de Señorío de Montanera cortado a mano con pan con tomate  (pan)	27,50 €
Filete de ternera a la plancha sobre cremoso de patata y trufa y salsa de vino tinto y setas de castaño	28,40 €

## DE LA TIERRA Y EL MAR

Burrata con ensalada de algas, trinxa de tomate y cebolla de Figueres, brotes verdes y aceite de albahaca 	14,90 €
Ensalada de tomate y cebolla morada con ventresca de atún confitada en casa y reducción de vinagre Fòrum	15,75 €
Corazón de vieira a la plancha con crema de puerro y patata al estilo Vichyssoise con espalda ibérica y aceite de avellanas	18,90 €
Terrina de foie mi-cuit de pato Coll Verd con sardina ahumada, compota de calabaza y Romero con caviaroli de sésamo	21,90 €
Mar y montaña de albóndigas de sepia y muslo de pollo empordanés sin trabajo, <i>fesols de l'ull ros</i> y gambas de Palamós	22,80 €

## 4 ARROCES Y UN FIDEO

Mínimo para 2 personas y 20 minutos de cocción. Precio por persona.

EL VEGETARIANO  Arroz Onice de Mas Pla de Pals en paella con setas variadas, espárragos verdes y emulsión de calabaza asada	21,80 €
SIN TRABAJO Arroz Bahía del Estany de Pals con sofrito oscuro empordanés, carrillada de cerdo ibérico de Masia Tero deshuesada y cigala sin trabajo con mussolina suave de ajos asados	22,50 €
TIERRA-MAR Arroz Nembo del Estany de Pals con trompetas de la muerte, calamares a la plancha y emulsión de pimentón de La Vera	24,50 €
DE BOGAVANTE Arroz Bomba del Mas Pla de Pals con sofrito oscuro, bogavante, sepia y mejillones	29,80 €
ROSSEJAT  <i>Rossejat</i> de fideos con sepia, berberechos y gambas de Palamós con alioli de ajo negro	22,50 €
Pan de coca del Empordà tostado con tomate (posible pan de payés 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