

FR



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

www.lesvoltesdecalella.com | www.esportalhotel.com




LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

 Avec gluten

 Végétarien


DE LA MER

| | |
|--|---------|
| Moules de "Bouchot" cuites à la vapeur à l'ail et sauce chili | 12,80 € |
| Anchois de Can Callol de l'Escala avec pain à la tomate  (pain) | 14,50 € |
| Calamars panés à l'andalouse avec ailolli de limette  | 14,90 € |
| Tartare de loup avec légumes en crudité, crème style Ajoblanco, huile de basilic et pousses vertes | 18,50 € |
| Poulpe de Roche sous la cendre avec poivron rouge de La Vera au style "A Feira" avec émulsion de chou fleur et potiron confit | 19,80 € |
| Lotte de mer entière frite à point avec mayonnaise à la moutarde  | 21,50 € |
| Filet de turbot grillé avec salade d'ail frit et de piment et poivrons grillés | 28,50 € |
| Loup de mer cuit 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.) | 32,50 € |

DE LA TERRE




| | |
|--|---------|
| 'Bravas' de Les Voltes  | 7,00 € |
| Croquettes de confit de canard et trompettes de la mort à l'émulsion d'ail  | 9,80 € |
| Salade de laitue mélangée avec tartare de carotte et de courgette, champignons marinés et fromage frais avec oignon croustillant  | 11,90 € |
| 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 € |
| Jambon ibérique 100% pur Señorío de Montanera tranché à la main sur du pain croquant à la tomate  (pain) | 27,50 € |
| Filet de veau grillés sur une sauce crémeuse aux pommes de terre et aux truffes avec une sauce au vin rouge et aux champignons de châtaigne | 28,40 € |

DE LA TERRE ET DE LA MER

| | |
|---|---------|
| Burrata avec salade d'algues, trinxat de tomates et oignons de Figueres, pousses vertes et huile de basilic  | 14,90 € |
| Salade de tomates et oignons rouges avec ventre de thon confit dans notre maison et réduction de Fòrum du vinaigre | 15,75 € |
| Coeur de coquille de Saint-Jacques poêlé avec crème de poireaux et de pommes de terre style Vichyssoise avec dos ibérique et huile de noisette | 18,90 € |
| Terrine de foie de canard mi-cuit Coll Verd à la sardine fumée, compote de potiron et romarin avec caviar de sésame | 21,90 € |
| Mer et montagne de boulettes de seiche et cuisse de poulet de l'Empordà sans travail, <i>fesols de l'ull ros</i> et crevettes de Palamós | 22,80 € |

4 RIZ ET UNE VERMICELLE

2 personnes minimum et 20 minutes de cuisson. Prix par personne.

| | |
|---|---------|
| LE VÉGÉTARIEN  Riz Onice du Mas Pla de Pals en paella avec champignons mélangés, asperges vertes et émulsion de potiron rôti | 21,80 € |
| SANS TRAVAIL Riz Bahia de l'Estany de Pals avec empordanés sauté foncé, joues de porc ibérique de Masia Tero désossées et homard sans travail avec mussolin doux à l'ail rôti | 22,50 € |
| TERRE-MER Riz Nembo de l'Estany de Pals aux trompettes de la mort, calmars grillés et émulsion au paprika de La Vera | 24,50 € |
| HOMARD Riz Bomba du Mas Pla de Pals avec sauté foncé, homard, seiche et moules | 29,80 € |
| ROSSEJAT  <i>Rossejat</i> de vermicelles aux seiches, coques et crevettes de Palamós avec aioli à l'ail noir | 22,50 € |
| 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 souffririez 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