

FR



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

www.lesvoltesdecalella.com | www.esportalhotel.com


LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

ENTRE HEURES

DANS LA TERRASSE

'Bravas' de les Voltes 	7,00 €
Duo d'olives farcies aux anchois de Can Callol de l'Escala et olives de Kalamata	7,90 €
Croquettes de « Jambon du Bon » 	8,50 €
Croquettes de confit de canard et trompettes de la mort à l'émulsion d'ail noir 	9,80 €
Salade de laitue mélangée avec tartare de carotte et de courgette, champignons marinés et fromage frais avec oignon croustillant 	11,90 €
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 €
Brioche farcie au tartare de bar avec légumes en cruditité, huile de basilic et pousses vertes avec mussolin à l'ail doux rôti	15,70 €
Coques cuites à la vapeur avec vinaigrette d'Umami	16,10 €
Focaccia d'huile avec hamburger de lierre, algues wakame avec du sésame, mozzarella, tomates sèches à l'huile et crème d'avocat  	16,50 €
Terrine de foie de canard mi-cuit Coll Verd à la sardine fumée, compote de potiron et romarin avec caviar de sésame	21,90 €
Jambon ibérique 100% pur Señorío de Montanera tranché à la main sur du pain croquant à la tomate  (pain)	27,50 €


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

 Avec gluten

 Végétarien

EN



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella


www.lesvoltesdecalella.com | www.esportalhotel.com


LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

SNACK TIMES

IN THE TERRACE

Les Voltes 'Bravas' 	7,00 €
Duet of olives stuffed with anchovies from Can Callol de l'Escala and Kalamata olives	7,90 €
"Pernil del Bo", quality ham croquettes 	8,50 €
Croquettes of duck confit and king trumpets mushrooms with black garlic emulsion 	9,80 €
Mixed lettuce salad with carrot and courgette tartar, pickled mushrooms and fresh cheese with crispy onion 	11,90 €
Steamed "Bouchot" mussel with garlic and Chilli sauce	12,80 €
Can Callol anchovies from l'Escala with bread rubbed with tomato  (bread)	14,50 €
Battered squid Andalusian style with lime aioli 	14,90 €
Brioche stuffed with sea bass tartare with vegetables in crudité, basil oil and green shoots with soft roasted garlic mussolin	15,70 €
Steamed cockles with Umami vinaigrette	16,10 €
Olive oil focaccia with Heura hamburguer, wakame seaweed with sesame, mozzarella, sun-dried tomatoes in oil and an avocado cream  	16,50 €
Terrine of Coll Verd duck foie mi-cuit with smoked sardine, pumpkin compote and rosemary with sesame caviaroli	21,90 €
Señorio de Montanera 100% pure acorn-fed Iberian ham, hand-sliced on glass bread with tomato  (bread)	27,50 €

Our establishment has information about the presence of allergenic ingredients and products in the menu and à la carte dishes. We are at your disposal to provide information in case you suffer any allergies and / or food intolerance in accordance with EU Regulation no. 1169/2011

Prices per person · Prices with VAT included

 With gluten

 Vegetarian