

Pour commencer ...

| | |
|--|--------|
| Calmars à l'andalouse, limette et curry | 21,00€ |
| Artichaut avec poivre de verre, anchois et sauce à l'oignon | 18,00€ |
| Anchois de l'Escala avec pain à la tomate | 21,00€ |
| Moules à la braise | 15,50€ |
| Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce | 11,50€ |
| Jambon ibérique avec pain à la tomate | 35,00€ |
| Beignets de morue avec limette et miel | 15,00€ |

To taste ...

| | |
|---|--------|
| Squids Andalusian style lime and curry | 21,00€ |
| Artichoke with crystal pepper, anchovy and onion sauce | 18,00€ |
| Anchovies from l'Escala with bread | 21,00€ |
| Grilled Musels | 15,50€ |
| Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce | 11,50€ |
| Iberian ham D.O. with dough bread | 35,00€ |
| Cod fritters with lime and honey | 15,00€ |

Hors d'œuvre maison ...

| | |
|---|--------|
| Tartare de tomates | 18.50€ |
| Salade de tomates aux sardines fumées | 15,50€ |
| burrata sur aubergine avec confiture de tomates | 16,50€ |
| Carpaccio de crevette de Palamós avec son huile | 26,00€ |
| Salade de tomates confit avec mayonnaise thym | 14,00€ |
| Huîtres | PSM€ |
| Sur le Grill | |
| Palourdes « de carril » | PSM€ |
| Zambouriñas | PSM€ |
| « Couteaux » de mer | PSM€ |
| Crevettes de Palamós grillé | PSM€ |

Starters ...

| | |
|--|--------|
| Tomato tartare | 18.50€ |
| Tomato salad with smoked sardine | 15,50€ |
| burrata on eggplant with tomato sauce | 16,50€ |
| Prawn carpaccio from Palamós with its oil | 26,00€ |
| Candied tomato salad with thyme mayonnaise | 14,00€ |
| Oysters | PSM€ |
| On The Grill | |
| Clams “de carril” | PSM€ |
| Zamburiñas | PSM€ |
| Razors | PSM€ |
| Shrimps from Palamós | PSM€ |

Poisson ...

| | |
|---|--------|
| <i>Tataki de thon rouge</i> | 26,50€ |
| <i>Morue à la mousseline de l'all</i> | 25,00€ |
| <i>Saumon braisé aux légumes</i> | 27,00€ |
| <i>Poisson frais du jour</i> Sur le grill, au four, ragoût | PSM€ |

Fish ...

| | |
|---|--------|
| <i>Bluefin tuna tataki</i> | 26,50€ |
| <i>cod with muslin of soft garlic</i> | 25,00€ |
| <i>Grilled Salmon with vegetables</i> | 27,00€ |
| <i>Fresh fish of the day</i> On the grill, in the oven, stew | PSM€ |

Viande ...

| | |
|---|--------|
| Entrecôte de vieille vache (40 jours de maturation) | 26,00€ |
| Filet de bœuf | 27,00€ |
| Tartare de viande | 26,00€ |
| T-BONE (1Kg) | 75€/kg |

Meat ...

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Old Beef steak (40 days ripening) | 26,00€ |
| Beef fillet | 27,00€ |
| Meat tartar | 26,00€ |
| T-BONE Steak (1kg) | 75€/kg |

Riz (min 2pax)

| | |
|---|--------|
| Paella Cap Sa Sal | 25,00€ |
| Riz noir à le style 'pêcheurs' | 27,00€ |
| Paella avec des crabes et des palourdes | 29,50€ |
| Fideuà avec fruits de mer | 24,00€ |

Portion de pain 1,60 €

Rice (min 2 pax)

| | |
|------------------------------|--------|
| Paella Cap Sa Sal | 25,00€ |
| Black rice Fisherman style's | 27,00€ |
| Paella with crab and clams | 29,50€ |
| Fideuá with seafood | 24,00€ |

Bread serving 1,60 €

Desserts ...

| | |
|--|-------|
| <i>Mousse de crème catalane avec crème glacée</i> | 8,00€ |
| <i>Cheesecake</i> | 8,50€ |
| <i>Ceviche aux fruits avec sorbet à la mandarine</i> | 8,00€ |
| <i>Mousse de citron</i> | 8,50€ |
| <i>Glaces et sorbets L'Enxeneta</i> | 8,00€ |
| <i>Coulant au chocolat et crème glacée au goût</i> | 9,00€ |
| <i>Gâteau à la crème</i> | 8,50€ |
| <i>Fromage Blanc aux miel et confiture</i> | 8,00€ |

Desserts ...

| | |
|--|-------|
| <i>Catalan cream foam with ice cream</i> | 8,00€ |
| <i>Cheesecake</i> | 8,50€ |
| <i>Fruit ceviche with tangerine sorbet</i> | 8,00€ |
| <i>Lemon mousse</i> | 8,50€ |
| <i>Ice cream and sorbets from Begur's L'Enxeneta</i> | 8,00€ |
| <i>Chocolate coulant with ice cream to taste</i> | 9,00€ |
| <i>Cream cake</i> | 8,50€ |
| <i>Cottage cheese with honey and jam</i> | 8,00€ |

Menu du Riz

Premiers à partager :

Salade de ventresca de thon
Calmars style andalou
Fruits de mer grillés

Riz au choix

Paella Cap Sa Sal
Riz noir à le style 'pêcheurs'
Paella avec des crabes et de palourdes
Fideuà avec fruits de mer

Sélection de desserts maison

63,00€

Eaux et cafés compris
Vin D.O d'Empordà
Seulement pour **TABLES COMPLETES**
Services de déjeuner uniquement

"Rice" Menu

Startes to share:

Salad of ventresca of tuna
Squids Andalusian style
Grilled seafood

Second dish to choose:

Paella Cap Sa Sal
Black rice Fisherman style's
Paella with crab and clams
Fideuá with seafood

Homemade desserts selection

63,00€

Waters and coffees included
Wine D.O d'Empordà
Only **FULL TABLES**
Lunch service only

VINS BLANCS/ WHITE WINES

D.O Empordà

| | |
|---|----------------|
| Cigonyes (Macabeu) | 6,00€ / 24,00€ |
| Indispensable (Sauvignon blanc, Moscat) | 6,00€ / 24,00€ |
| Només (Garnatxa Blanca) | 27,00€ |
| Finca la Garriga (Chardonnay) | 38,00€ |

D.O Penedès

| | |
|--|--------|
| Gregal d'Espells D.O Penedès (Gewürztraminer, Moscatell) | 29,00€ |
| Gran Caus D.O Penedès (Chardonnay, xarel·lo) | 38,00€ |

D.O Rueda

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Camino del Puerto (Verdejo) | 7,00€ / 24,00€ |
| Finca la Colina (Verdejo) | 31,00€ |

D.O Rias Baixas

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Legar de Cervera (Albariño) | 8,00/28,00€ |
| Terras Gauda (Albariño) | 43,00€ |
| Mar de Frades (Albariño) | 37,00€ |

D.O Valdeoras

| | |
|-------------------------|--------|
| O Laur Do Sil (Godello) | 29,00€ |
|-------------------------|--------|

D.O Bourgogne

| | |
|---------------------------------|--------|
| Chablis La sereine (Chardonnay) | 35,00€ |
|---------------------------------|--------|

D.O Rioja

| | |
|--|--------|
| Suañé D.O Rioja (Viura, Sauvignon blanc) | 41,00€ |
|--|--------|

D.O Castilla la Mancha

| | |
|---------------|--------|
| Mauro Godello | 58,00€ |
|---------------|--------|

D.O Australia

| | |
|--------------------------|--------|
| Penfods Bin (Chardonnay) | 48,00€ |
|--------------------------|--------|

ROSE/ROSÉ

D.O Empordà

Cigonyes (Garnacha negra, Ull de llebre, Syrah) 6,00€ / 24,00€

D.O Penedès

Jean Leon 3055 Rosé (Cabernet, Sauvignon) 34,00€

D.O Navarra

Las fincas Chivite (Garnacha, tempranillo) 28,00€

D.O France

Chateau De Berne Romance (Merlot, Garnacha negra) 31,00€

Chateau Puech-Haut Argali (Garnacha, Cinsault) 38,00€

ROUGE/RED

D.O Empordà

Cigonyes (Garnacha negra, Merlot, Syrah) 6,00€ / 24,00€

Finca Malaveïna (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Garnacha negra) 39,00€

D.O Priorat

Ànima del D.O (Garnacha, Cariñena, Syrah) 36,00€

D.O Montsant

Rebeldes (Garnacha, Syrah) 26,00€

D.O Rioja

Viña Salceda (Tempranillo, Graciano) 8,00€ / 34,00€

Finca Martelo (Tempranillo) 39,00€

Viña Ardanza (Tempranillo, Garnacha) 42,00€

Macán Clásico (Tempranillo) 58,00€

D.O Ribera del Duero

Pagos de Anguix Prado Lobo (tinto Fino)

48,00€

Garmón (Tempranillo)

55,00€

La Baraja (Tinta fina, Merlot, Cabernet Sauvigo)

57,00€

Alion (Tinto Fino)

135,00€

D.O Toro

San Román D.O Toro (Tinta de Toro)

44,00€

D.O Castilla y León

Mauro (Tinto Fino)

48,00€

Terreus (Tempranillo)

128,00€

CAVES & CHAMPAGNES

D.O Cava

Cava Stars Brut Nature (Xerel·lo, Parellada, Chardonnay)

6,00€/24,00€

Stars Touch of Rosé (Garnatcha Pinot Noir)

25,00€

Juve i Camps Resreva família (Xerel·lo, Parellada, Macabeo)

38,00€

Gramona Imperial Brut Nature (Xerel·lo, Parellada, Chardonnay, Macabeo)

35,00€

Cava Privat (Chardonnay)

32,00€

Agustí Torello Mata Gran Reserva (Macabeo)

42,00€

D.O Champagne

Tattinger (Chardonnay, Pinot Noir)

85,00€

Tattinger Prestige Rosé (Chardonnay, Pinto Noir)

90,00€

Pierre Mignon Gran Vintage 2012 (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

70,00€

Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)

180,00€

Bollinger Special Cuve Brut (Chardonnay, Pinto Noir)

150,00€

Laurent Perrier Rosé (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

185,00€

DECLARACIÓ D'AL·LERGENS

En compliment del Reglament (UE) Num. 1169 12011 sobre la informació alimentaria facilitada al consumidor, aquest establiment disposa per a la seva consulta de la informació relativa a la presència d'al·lèrgens deis nostres productes .

Adreceu-vos al nostre personal per a més informació.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

<https://capsasalhotel.com/gastronomia>

Tel. 972 62 43 75



CONTÉ GLUTEN
CONTIENE GLUTEN



CRUSTACIS
CRUSTÁCEOS



OUS
HUEVOS



PEIX
PESCADO



CACAUETS
CACAHUETES



SOJA
SOJA



LACTICS
LÁCTEOS



FRUITS DE CLOSCA
FRUTOS DE CÁSCARA



API
APIO



MOSTASSA
MOSTAZA



GRANS DE SÈSAM
GRANOS DE SÉSAMO



DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOL·LUSCS
MOLUSCOS



TRAMUSSOS
ALTRAMUCES