

FR



 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

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

 Végétarien

Horaire: de 12:30 h à 16:30 h et de 20 h à 22:30 h

## DE LA MER

|  |         |
|--|---------|
| Croquettes de calamars farcis avec émulsion à l'ail rôti          | 9,80 €  |
| Moules de roche cuites à la vapeur à l'ail et piment   | 12,80 € |
| Anchois de Can Callol de l'Escala avec pain à la tomate  (pain)   | 14,90 € |
| Queues de crevettes en beignets de Panko et mayonnaise au wasabi  | 15,50 € |
| Calamars panés à l'andalouse avec aioli de limette                | 16,50 € |
| Coques à la vapeur avec citron doux  | 17,70 € |
| Tartare de maigre et crudités, salade d'algues avec sésame et émulsion de soja   | 19,50 € |
| Crevettes roses de Palamós sautées à l'ail et au persil (200 gr)   | 19,90 € |
| Poisson cuit au four avec des pommes de terre, poivron et oignon à l'ancienne ou à la plancha avec frite d'ail et piment rouge                     |         |
| · Lotte de mer entière (1 kg)  | 28,50 € |
| · Suprême de turbo   | 29,50 € |
| · Loup de mer (minimum 2 pax / prix par personne)  | 34,50 € |

## DE LA TERRE ET DE LA MER

|   |         |
|---|---------|
| Burrata avec salade d'algues, <i>trinxat</i> de tomates et des oignons de Figueres, pousses vertes et huile de noisettes   | 14,50 € |
| Focaccia à l'huile avec hamburger d'Heura, algues wakame avec sésame, mozzarella, tomates séchées à l'huile et mousseline de soja   | 14,80 € |
| Cubes de saumon fumé à la maison avec mozzarella et tomates cerises confites, mayonnaise légère au basilic et huile de crudité de légumes   | 15,50 € |
| Salade de tomates et oignons rouges avec ventreche de thon confit à la maison, olives noires de kalamata et réduction de vinaigre Fòrum   | 15,75 € |
| Calamars grillés avec poivrons et des aubergines rôtis et huile d'olives noires de Kalamata   | 19,70 € |
| <i>Cabxoflino</i> de joue de porc braisée avec son jus de cuisson, calamars avec des haricots du <i>ganxet</i> et des trompettes de la mort   | 22,80 € |
| Petite casserole de filet de morue accompagné de samfaina (à base de dés de courgettes et d'aubergines) gratinée et une légère mousseline d'ail rôti  | 23,70 € |

## DE LA TERRE

|  |         |
|--|---------|
| Pommes de terre 'Bravas' Les Voltes   | 9,00 €  |
| Croquettes de fromage de chèvre avec des oignons caramélisés   | 9,50 €  |
| Croquettes de jambon du bon   | 9,80 €  |
| Salade de cœurs de laitue et endive, fromage affiné en saumure à la façon Feta et crudités avec huile de raisins secs et noix de cajou grillés    | 12,50 € |
| Cannelloni farci de poulet de basse-cour, truffe et foie de canard, sauce de rôti avec des girolles et poudre de fromage de El Set de Mas Marcè   | 15,85 € |
| Plume ibérique de Masia Tero avec sauce au muscat de l'Empordà et des oignons étouffées  | 19,90 € |
| Tataki d'entrecôte de veau certifiée Masia Empordà avec une petite sauce aux trompettes de la mort et pommes de terre à l'ancienne   | 21,50 € |
| Jambon ibérique 100% pur Señorío de Montanera tranché à la main sur du pain croquant à la tomate  (pain)  | 28,50 € |

## 4 RIZ ET UNE VERMICELLE

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

|   |         |
|---|---------|
| <b>LÉ VÉGÉTARIEN</b> <br>Riz Onice du Mas Pla de Pals en paella avec des champignons mélangés, asperges vertes et émulsion de potiron rôti | 22,50 € |
| <b>TERRE-MER</b><br>Riz Nembo del Estany de Pals aux trompettes de la mort, calamars grillés et émulsion de piment rouge de La Vera   | 24,50 € |
| <b>ROSSEJAT</b> <br><i>Rossejat</i> de vermicelles avec seiche, coques et crevettes de Palamós, avec aioli à l'ail noir                    | 24,50 € |
| <b>CASSEROLE DE RIZ NOIR</b><br>Riz de la Bahia del Estany de Pals au poêlée foncé de l'Empordà, seiche, saucisses au sel et poivre et crevettes rouges   | 25,70 € |
| <b>HOMARD</b><br>Riz Bomba du Mas Pla de Pals avec poêlée foncé, homard, seiche et moules   | 31,50 € |
| Pain de coca* du Empordà tartiné avec tomate  (possible pain de campagne sans gluten)  | 3,50 €  |

## 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 souffriez 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