

FR




 @lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

www.lesvoltesdecalella.com | 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.

LÉ VÉGÉTARIEN  Riz Onice du Mas Pla de Pals en paella avec des champignons mélangés, asperges vertes et émulsion de potiron rôti	22,50 €
TERRE-MER Riz Nembo del Estany de Pals aux trompettes de la mort, calamars grillés et émulsion de piment rouge de La Vera	24,50 €
ROSSEJAT  <i>Rossejat</i> de vermicelles avec seiche, coques et crevettes de Palamós, avec aioli à l'ail noir	24,50 €
CASSEROLE DE RIZ NOIR 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 €
HOMARD 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