



# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

 Vegetarian | Végétarien

 Contains | Contient du gluten

We CANNOT guarantee that gluten-free dishes will NOT be cross-contaminated.

The allergens contained in all products are available to customers.

For more vegetarian and vegan options, ask our room staff

Nous ne pouvons pas garantir que les plats sans gluten ne feront pas l'objet d'une contamination croisée.

Les allergènes contenus dans tous les produits sont mis à la disposition des clients.

Pour plus d'options végétariennes et végétaliennes, renseignez-vous auprès de notre personnel de salle

Prices incl. VAT  
Prix TVA comprise



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@lesvoltesdecalella  
#lesvoltesdecalella

## Menu

////////////////////////////////////

### TO START | POUR COMMENCER

**Steamed rock mussel with garlic and chilli sauce** //// 13,3

*Moules de roche cuites à la vapeur à l'ail et piment*

**Squid croquettes stuffed with roasted garlic emulsion** //// 9,8 

*Croquettes de calamars farcis à l'émulsion d'ail rôti*

**Anchovies from Can Callol de L'Escala**

**with coca bread with tomato** //// 15,9  (bread | pain)

*Anchois de Can Callol de L'Escala avec pain de coca à la tomate*

**Iberian pork shoulder 'de cebo' with coca bread with tomato** //// 19,5  (bread | pain)

*Épaule ibérique 'de cebo' avec du pain de coca à la tomate*

**Battered squid Andalusian style with lime aioli** //// 16,9 

*Calamars panés à l'andalouse avec aioli de limette*

**Sautéed Palamós red prawns with garlic and parsley (200 g)** //// 21,9

*Crevettes roses de Palamós sautées à l'ail et au persil (200 g)*

**Pommes de terre 'Bravas' Les Voltes** //// 9 

*Patatas Bravas 'Les Voltes'*

**Quality ham croquettes** //// 9,8 

*Croquettes de jambon 'du bon'*

**Goat cheese and caramelised onion croquettes** //// 9,5  

*Croquettes de fromage de chèvre avec des oignons caramélisés*

////////////////////////////////////

### FROM THE SEA | DE LA MER

**Panko breaded monkfish nuggets with soft cream cheese,**

**grilled green peas with spiced peanut crunch** //// 23,5 

*Nuggets de lotte panées avec Panko fromage crémeux, petits tomates cerises grillés et croquant de cacahuètes épicés*

**Brown meagre tartare with raw vegetables and seaweed salad**

**with sesame and soy emulsion** //// 19,9

*Tartare de maigre et crudités, salade d'algues avec sésame et émulsion de soja*

**Floured and fried octopus cubes with creamy roasted**

**potato and paprika emulsion** //// 21,5 

*Morceaux de poulpe frits avec crémeux de pommes de terre rôties et émulsion de piment de la Vera*

**Baked sole with potatoes, red pepper and onions old style**

**or grilled with fried garlic and chilli** //// 29,7

*Sole 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*

**Baked whole monkfish (1kg) with potatoes, red pepper and onions old style or grilled with fried garlic and chilli** //// 30,5

*Lotte de mer entière (1kg) 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*



# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

 Vegetarian | Végétarien

 Contains | Contient du gluten

We CANNOT guarantee that gluten-free dishes will NOT be cross-contaminated.

The allergens contained in all products are available to customers.

For more vegetarian and vegan options, ask our room staff

Nous ne pouvons pas garantir que les plats sans gluten ne feront pas l'objet d'une contamination croisée.

Les allergènes contenus dans tous les produits sont mis à la disposition des clients.

Pour plus d'options végétariennes et végétaliennes, renseignez-vous auprès de notre personnel de salle

Prices incl. VAT  
Prix TVA comprise



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@lesvoltesdecalella  
#lesvoltesdecalella

## FROM THE LAND | DE LA TERRE

**Heart salad with dried tomato confit in oil, cured cheese in brine 'Feta' style, crudité vegetables and hazelnut oil** //// 12,5  
*Salade de cœur aux tomates séchées confites à l'huile, fromage affiné en saumure façon 'Feta', crudité de légumes et huile de noisette*

**Cannelloni filled with chicken truffle and duck foie, its roasting sauce with chanterelle mushrooms and cheese powder from El Set de Mas Marcè** //// 16,85 

*Canelloni 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*

**Steak tartar of picaña marinated in its fat with El Set de Mas Marcè cheese with Carasatu bread** //// 19,6

*Steak tartare de picaña mariné dans sa graisse avec du fromage El Set de Mas Marcè et du pain Carasatu*

**Iberian pork secret confit in two cookings with roasted potato cream with muscat-glazed onions** //// 21,6

*Secret de porc ibérique confit en deux cuissons avec crème de pommes de terre rôties et oignons glacés au muscat*

**Marbled beef loin entrecôte 400 g boneless, with Guerande gray salt and Fontclara oil with old-fashioned potatoes** //// 31

*Entrecôte de longe de bœuf marbrée, 400 g, désossée, au sel gris de Guérande et huile de Fontclara avec pommes de terre à l'ancienne*

////////////////////////////////////

## FROM THE LAND AND THE SEA | DE LA TERRE ET DE LA MER

**Burrata with seaweed salad, tomato and Figueres onion trinixat, green shoots and hazelnut oil** //// 15,7 

*Burrata avec salade d'algues, trinixat de tomates et des oignons de Figueres, pousses vertes et huile de noisettes*

**Home-marinated salmon cubes with mozzarella and Cherry tomatoes confit, basil mayonnaise and vegetable crudité oil** //// 17,5

*Cubes de saumon fumé à la maison avec mozzarella et tomates cerises confites mayonnaise légère au basilic et huile de crudité de légumes*

**Olive oil focaccia bread with a Heura hamburger, wakame seaweed with sesame, mozzarella, sun-dried tomatoes in oil and soya mousseline** //// 15,8 

*Focaccia à l'huile avec hamburger d'Heura, algues wakame avec sésame, mozzarella, tomates séchées à l'huile et mousseline de soja*

**Grilled squid with roast pepper and aubergine 'escalivada' and black Kalamata olive oil** //// 21,70

*Calamars grillés avec poivrons et des aubergines rôtis et huile d'olives noires de Kalamata*

**Casserole of cod loin with sanfaina au gratin and a light mousseline of roast garlic** //// 26,70

*Petite casserole de filet de morue accompagné de sanfaina (à base de dés de courgettes et d'aubergines) gratinée et une légère mousseline d'ail rôti*



# LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

 Vegetarian | Végétarien

 Contains | Contient du gluten

We CANNOT guarantee that gluten-free dishes will NOT be cross-contaminated.

The allergens contained in all products are available to customers.

For more vegetarian and vegan options, ask our room staff

Nous ne pouvons pas garantir que les plats sans gluten ne feront pas l'objet d'une contamination croisée.

Les allergènes contenus dans tous les produits sont mis à la disposition des clients.

Pour plus d'options végétariennes et végétaliennes, renseignez-vous auprès de notre personnel de salle

## 5 RICES AND A NOODLE | 5 RIZ ET UNE VERMICELLE

### Rossejat //// 25,7

Rossejats noodles with cuttlefish, cockles and Palamós prawns with black garlic aioli

#### **Rossejat**

*Rossejat de vermicelles avec seiche, coques et crevettes de Palamós, avec aioli à l'ail noir*

### Artichokes and meat //// 24,8

Onice rice from Mas Pla de Pals with candied artichokes and Iberian pork feather from Masia Tero with black garlic aioli

#### **Artichauts et viande**

*Riz Onice du Mas Pla de Pals aux artichauts confits et plume de porc ibérique de Masia Tero avec aioli à l'ail noir*

### The vegetarian //// 22,5

Creamy rice with country egg cooked at low temperature, dark sauce, seasonal mushrooms and green asparagus

#### **Lé végétarien**

*Riz crémeux avec œuf de campagne cuit à basse température, sauce noire, champignons de saison et asperges vertes*

### Black rice casserole //// 26,9

Bahia del Estan de Pals rice with Empordà-style dark sofrito, cuttlefish, salt and pepper sausages and red prawns

#### **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*

### Land-sea //// 25,9

Nembo rice from Estany de Pals with horn of plenty mushrooms, grilled squid and a La Vera red pepper emulsion

#### **Terre-mer**

*Riz Nembo del Estany de Pals aux trompettes de la mort, calamar grillés et émulsion de piment rouge de la Vera*

### Lobster //// 32,5

Bomba rice from Mas Pla de Pals with dark sofrito, lobster, cuttlefish and mussels

#### **Homard**

*Riz Bomba du Mas Pla de Pals avec poêlée foncé, homard, seiche et moules*

Empordà toasted coca bread rubbed with tomato\* //// 4,5

\*Possible peasant's gluten free bread

*Pain de coca du Empordà tartiné avec tomate\**

\*Possible pain 'pagès' sans gluten

Prices incl. VAT  
Prix TVA comprise



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@lesvoltesdecalella  
#lesvoltesdecalella