



LES VOLTES  
DE CALELLA

EN - FR



Vegetarian  
Végétarien



Contains gluten  
Contient du gluten

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

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 in Euros and VAT  
included (10%).

Prix en Euros et TVA  
comprise (10%).



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

## MENU

### To start | Pour commencer

**Steamed rock mussel with garlic and chili sauce** //// 14,75  
*Moules de roche cuites à la vapeur à l'ail et piment*

**Battered squid Andalusian style with lime aioli** //// 16,9   
*Calamars panés à l'andalouse avec aioli de limette*

**Fried little Sonsos** //// 20,5   
*Petits Sonsos frits*

**Les Voltes 'Bravas' potatoes** //// 9,5  
*Pommes de terre 'Bravas' Les Voltes*

#### Croquettes / Croquettes

• **Squid stuffed with roasted garlic emulsion** //// 9,8   
• *Calamars farcis à l'émulsion d'ail rôti*

• **Good Iberian ham** //// 9,8   
• *De jambon du bon*

• **Goat cheese and caramelised onion** //// 9,5   
• *De fromage de chèvre avec des oignons caramélisés*

**Anchovies from Can Callol de L'Escala with coca bread with tomato** //// 16,9  
*Anchois de Can Callol de L'Escala avec pain de coca à la tomate*  (bread / pain)


**Iberian recebo cured pork shoulder with coca bread with tomato** //// 19,5  
*Epaule ibérique aux recebo avec du pain de coca à la tomate*  (bread / pain)

### To share | À partager

**Sautéed Palamós red prawns with garlic and parsley (200 gr)** //// 23,5  
*Crevettes roses de Palamós sautées à l'ail et au persil (200 gr)*

**Crunchy Panko angler fish in batter with soft cream cheese, grilled cherry tomatoes with spiced peanut crunch** //// 23,5   
*Lotte de mer croquant panée 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 from "La Vera" paprika emulsion** //// 23,75   
*Morceaux de poulpe frits avec crémeux de pommes de terre rôties et émulsion de piment de "la Vera"*

**Burrata with seaweed salad, tomato and Figueres onion trinxat, green shoots and hazelnut oil** //// 17,5   
*Burrata avec salade d'algues, trinxat 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** //// 19,5  
*Cubes de saumon fumé à la maison avec mozzarella et tomates cerises confites mayonnaise légère au basilic et huile de crudité de légumes*

**Lettuce heart salad with dried tomato confit in oil, cured cheese in brine "Feta" style, crudité vegetables and hazelnut oil** //// 14,5  
*Salade de cœur de lattues aux tomates séchées confites à l'huile, fromage affiné en saumure façon « Feta », crudité de légumes et huile de noisette*

**Olive oil focaccia bread with a Heura hamburger, wakame seaweed with sesame, mozzarella, sun-dried tomatoes in oil and soya mousseline** //// 16,5  
*Focaccia à l'huile avec hamburger d'Heura, algues wakame avec sésame, mozzarella, tomates séchées à l'huile et mousseline de soja*   (bread / pain)

All the rice is made with Pals rice from the producers: Mas Pla and Arròs de l'Estany de Pals.

All rice dishes are for a minimum of 2 people.


\*Possibility for one person.

Tout le riz est élaboré avec du riz de Pals des producteurs : Mas Pla et Arròs de l'Estany de Pals.

Tous les plats de riz sont pour 2 personnes minimum.

\*Possibilité pour une personne.

 Vegetarian  
Végétarien

 Contains gluten  
Contient du gluten

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

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.

**Empordà toasted coca\* bread rubbed with tomato** *//// 4,5*   
Pain de coca\* du Empordà tartiné avec tomate

\*Possible peasant's gluten free bread  
Possible pain Pagès sans gluten

Prices in Euros and VAT included (10%).

Prix en Euros et TVA comprise (10%).



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

## 5 rices and a noodle | 5 riz et 1 vermicelle

**Rossejat** *//// 25,7* 

**Rossejat noodles with cuttlefish, cockles and Palamós prawns with black garlic aioli**  
*Rossejat de vermicelles avec seiche, coques et crevettes de Palamós, avec aioli à l'ail noir*

**Artichokes and meat** / *Artichauts et viande* *//// 24,8*

**Rice with candied artichokes and Iberian pork feather from Masia Tero with black garlic aioli**

*Riz aux artichauts confits et plume de porc ibérique de Masia Tero avec aioli à l'ail noir*

**The vegetarian \*** / *Lé végétarien* *//// 23,5* 

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

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

**Black rice casserole** / *Casserole de riz noir* *//// 27,9*

**Rice with Empordà-style dark sofrito, cuttlefish, salt and pepper sausages and red prawns**

*Riz au poêlée foncé de l'Empordà, seiche, saucisses au sel et poivre et crevettes rouges*

**Land-sea** / *Terre-mer* *//// 26,9*

**Rice with horn of plenty mushrooms, grilled squid and a La Vera red pepper emulsion**

*Riz aux trompettes de la mort, calamar grillés et émulsion de piment rouge de la Vera*

**Lobster** / *Homard* *//// 32,5*

**Rice with dark sofrito, lobster, cuttlefish and mussels**

*Riz avec poêlée foncé, homard, seiche et moules*

## Meat and fish | Viande et poisson

**Grilled squid with roast pepper and aubergine "escalivada" and black Kalamata olive oil** *//// 23,7*

*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** *//// 27,5*

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

**Baked turbot with potatoes, red pepper and onions old style or grilled with fried garlic and chilli** *//// 32*

*Turbot 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** *//// 29,7*

*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*

**Iberian pork secret confit in two cookings with roasted potato cream with horn of plenty mushrooms sauce** *//// 24,5*

*Secret de porc ibérique confit en deux cuissons avec crème de pommes de terre rôties à la sauce de trompettes de la mort*

**Marbled beef loin entrecôte, 400 g, boneless, with Guérande gray salt and Fontclara oil with old-fashioned potatoes** *//// 32*

*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*