

***Pour commencer ...***

Calmars à l'andalouse, limette et curry	<b><i>18,50€</i></b>
Sépionetes aux asperges vertes	<b><i>24,50€</i></b>
Anchois de l'Escala avec fougasse	<b><i>16,00€</i></b>
Moules à la vapeur	<b><i>12,50€</i></b>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<b><i>09,50€</i></b>
Jambon ibérique D.O avec fougasse	<b><i>28,00€</i></b>
Beignets de morue avec limette et miel	<b><i>12,00€</i></b>

***To taste ...***

Squids Andalusian style lime and curry	<b><i>18,50€</i></b>
Sepionetes with green asparagus	<b><i>24,50€</i></b>
Anchovies from l'Escala with bread	<b><i>16,00€</i></b>
Steamed mussels	<b><i>12,50€</i></b>
Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce	<b><i>09,50€</i></b>
Iberian ham D.O. with dough bread	<b><i>28,00€</i></b>
Cod fritters with lime and honey	<b><i>12,00€</i></b>

***Hors d'œuvre maison ...***

Tartare de tomates	<b><i>18.50€</i></b>
Tomato, belly and anchovy salad	<b><i>17,50€</i></b>
Burrata de buffle à la tomate	<b><i>15,50€</i></b>
Poulpe galicien	<b><i>26,00€</i></b>
Sashimi de saumon avec mayonnaise au wasabi et soja	<b><i>22,00€</i></b>
Ceviche de crevettes rouges et de pétoncles	<b><i>21,50€</i></b>
Palourdes « de carril »	<b><i>PSM€</i></b>
Zambouriñas	<b><i>PSM€</i></b>
Huîtres	<b><i>PSM€</i></b>
« Couteaux » de mer	<b><i>PSM€</i></b>
Crevettes « Extra » de Palamós	<b><i>PSM€</i></b>

***Starters ...***

Tomato tartare	<b><i>18.50€</i></b>
Salade de tomates, de ventre et d'anchois	<b><i>17,50€</i></b>
Buffalo Burrata with tomato	<b><i>15,50€</i></b>
Galician octopus	<b><i>26,00€</i></b>
Sashimi de salmón con wasabi y soja	<b><i>22,00€</i></b>
Red shrimp and scallop ceviche	<b><i>21,50€</i></b>
Clams "de carril"	<b><i>PSM€</i></b>
Zamburiñas	<b><i>PSM€</i></b>
Oysters	<b><i>PSM€</i></b>
Knives to the plate	<b><i>PSM€</i></b>
Shrimps from Palamós	<b><i>PSM€</i></b>

***Poisson ...***

Tataki de thon rouge	<b>26,50€</b>
Morue à la « llauna »	<b>23,00€</b>
Turbot grillé	<b>27,00€</b>
Saumon braisé aux légumes	<b>25,50€</b>
« Suquet » de lotte de mer	<b>26,00€</b>
Poisson frais du jour	<b>PSM€</b>

***Fish ...***

Bluefin tuna tataki	<b>26,50€</b>
Cod a la “llauna”	<b>23,00€</b>
Grilled Turbot	<b>27,00€</b>
Braised salmon with vegetables	<b>25,50€</b>
Monkfish “Suquet”	<b>26,00€</b>
Fresh fish of the day	<b>PSM€</b>

***Viande ...***

Entrecôte de bœuf de Gérone	<b><i>25,50€</i></b>
Filet de bœuf	<b><i>27,00€</i></b>
Agneau grillé	<b><i>23,00€</i></b>
Tartare de viande	<b><i>26,00€</i></b>
T-BONE (min. 1Kg)	<b><i>75€/kg</i></b>

***Meat ...***

Girona beef steak	<b><i>25,50€</i></b>
Beef fillet	<b><i>27,00€</i></b>
Grilled Lamb	<b><i>23,00€</i></b>
Meat tartar	<b><i>26,00€</i></b>
T-BONE Steak (min. 1kg)	<b><i>75€/kg</i></b>

***Riz (min 2pax)***

Paella Cap Sa Sal	22,00€
Riz noir à le style ‘pêcheurs’	24,00€
« Rossejat » de nectars et de seiches	25,50€
Fideuà	21,00€
Riz Espardenyas aux palourdes et asperges	28,00€

*Portion de pain 1,60 €*

***Rice (min 2 pax)***

Paella Cap Sa Sal	22,00€
Black rice Fisherman style’s	24,00€
"Rossejat" of nectars and cuttlefish	25,50€
Fideuá	21,00€
Espardenyas rice with clams and asparagus	28,00€

*Bread serving 1,60 €*

***Desserts ...***

Brownie	<b>8,00€</b>
Cheesecake	<b>8,50€</b>
Fruit avec mascarpone et rum	<b>7,50€</b>
Tiramisú	<b>7,00€</b>
Glaces et sorbets L'Enxeneta Vanille, fraise, pistache, chocolat, crème catalane, noisette, sorbet citron, maracuja.	<b>6,00€</b>
Fromage cottage en chiffon	<b>6,00€</b>
Coulant au chocolat avec crème glacée au gout	<b>9,00€</b>
Lemon Pie	<b>8,50€</b>

***Desserts ...***

Brownie	<b>8,00€</b>
Cheesecake	<b>8,50€</b>
Fruit mascarpone et rum	<b>7,50€</b>
Tiramisú	<b>7,00€</b>
Ice cream and sorbets from Begur's L'Enxeneta Vanilla, strawberry, pistachio, chocolate, Catalan cream, hazelnut, lemon sorbet and passion fruit	<b>6,00€</b>
Rag cottage cheese	<b>6,00€</b>
Chocolate coulant with ice cream to taste	<b>9,00€</b>
Lemon Pie	<b>8,50€</b>

## ***Menu du Riz***

*Premiers à partager :*

Burrat bufala  
Langoustines sautées  
Calmars à l'andalouse  
Moules à la vapeur

*Second plat à choisir :*

Riz au choix

*Sélection de desserts maison*

**52,00€**

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

## ***“Rice” Menu***

*First dish, to share:*

Burrata  
Sauted Norway lobster  
Squids Andalusian style  
Steamed mussels

*Second dish to choose:*

Rice to choose

*Homemade desserts selection*

**52,00€**

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

## *Petit Déjeuner Cap Sa Sal*

Cafés et infusions/tisanes

Eaux et boissons gazeuses

Jus d'orange naturel

Mini assortiment de pâtisseries

Fruits coupés

*CHOISISSEZ (3 options)*

Tartine au beurre et confitures

Mini sandwich de jambon ibérique, dinde,  
fromage ou fuet

(Pain rustique ou céréalié)

Tartine saine du jour

Œufs brouillés, frits ou omelette

Bacon

Yogourt du jour

Gâteau fait maison

## *Breakfast*

Coffees and infusions

Waters and soft drinks

Natural orange juice

Mini assortment of pastries

Cut fruit

*CHOOSE (3 options):*

Toast with butter and jam

Mini sandwich of Iberian ham, turkey, cheese  
or fuet

(Rustic or cereal bread)

Healthy toast of the day

Scrambled eggs, fried eggs, or omelette

Bacon

Yogurt of the day

Homemade cake



carta vins / carta de vinos  
BLANCS / BLANCOS



RESORT  
COSTA BRAVA

<i>Cigonyes D.O Empordà (Crianza, Macabeu)</i>	6,00€/21,00€
<i>Indispensable D.O Empordà (Sauvignon blanc, Moscat)</i>	6,00€/23,00€
<i>Camino del Puerto D.O Rueda (Verdejo)</i>	7,00€/22,00€
<i>Baluarte D.O Rueda (Verdejo)</i>	23,00€
<i>Terras Gauda DO. Rias Baixas (Albariño)</i>	42,00€
<i>Pedralonga D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	36,00€
<i>Captura de luz D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	29,00€
<i>Chablis La sereine D.O Bourgogne (Chardonnay)</i>	32,00€
<i>Barón de ley 3 Viñas D.O Rioja (Garnacha, viura, malvasía)</i>	39,00€
<i>Suañé D.O Rioja (Viura, Sauvignon blanc)</i>	41,00€

ROSATS / ROSADOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnacha negra, Ull de llebre, Syrah)</i>	21,00€
<i>Las fincas Chivite D.O 3 Riberas (Garnacha, tempranillo)</i>	27,00€
<i>Chateau De Berne Romance D.O France (Merlot, Garnacha negra)</i>	28,00€

NEGRES/ TINTOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnacha negra, Merlot, Syrah)</i>	6,00€/21,00€
<i>Prima D.O Toro (Tinta de Toro, Garnacha Tinta)</i>	26,00€
<i>Finca Malaveïna D.O Empordà</i>	31,00€
<i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Garnacha negra)</i>	
<i>Cruor D.O Priorat (Garnacha, Cariñena, Syrah)</i>	29,00€
<i>Finca Cuco D.O Montsant (Garnacha, Cariña)</i>	7,00€/22,00€
<i>Finca Monesterio D.O Rioja (Tempranillo)</i>	37,00€
<i>Crozes-Hermitage D.O Rhône (Syrah)</i>	59,00€
<i>Viña Salceda D.O Rioja (Tempranillo, Graciano)</i>	8,00€/33,00€
<i>San Román D.O Toro (Tinta de Toro)</i>	42,00€
<i>Mauro D.O Castilla y León (Tinto Fino)</i>	45,00€
<i>Garmón D.O Ribera Del Duero (Tempranillo)</i>	55,00€
<i>Terreus D.O Castilla y León (Tempranillo)</i>	120,00€

CAVES I CHAMPAGNES / CAVAS Y CHAMPAGNES

<i>Cava Stars Brut Nature (Xerel·lo, Parellada, Chardonnay)</i>	6,00€/22,00€
<i>Stars Touch of Rosé (Garnacha Pinot Noir)</i>	24,00€
<i>Cava Privat (Chardonnay)</i>	31,00€
<i>Cava Privat Rose (Pinot noir, Chardonnay)</i>	33,00€
<i>Tattinger Prelude Grands Crus (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	15,00€/85,00€

## DÉCLARATION D'ALLERGÈNE

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant les informations sur les denrées alimentaires fournies à le consommateur, cet établissement met à sa disposition pour sa consultation les informations relatives à l'état d'avancement du projet présence d'allergènes dans nos produits.  
Veuillez contacter notre personnel pour plus d'informations.

## ALLERGEN DECLARATION

*In compliance with Regulation (EU) No. 1169 / 2011 on food information provided to the the consumer, this establishment has available for his consultation the information relating to the presence of allergens in our products.  
Please contact our staff for more information.*



CONTIENT DU GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN



CRUSTACÉS  
CRUSTACEANS



OEUFS  
EGGS



POISSON  
FISH



COCKETS  
PEANUTS



SOYA  
SOY



LAIT  
MLK



FRUITS DE COQUILLAGE  
SHELL FRUITS



CÉLERI  
CELERY



MOUTARDE  
MUSTARD



GRAINS DE SÉSAME  
SESAME GRAINS



DIOXYDE DE SOUFRE  
ET SULFITS  
SULFUR DIOXIDE  
AND SULFITS



MOLLUSQUES  
MOLLUSCS



LUPINES  
LUPINES

<https://capsasalhotel.com/gastronomia>

Tel. +34 972 62 43 75