

***Pour commencer ...***

Calamars sautés aux artichauts	18.00€
Anchois de l'Escala au pain de coca	<b>16,00€</b>
Moules de roche cuites à la vapeur avec laurier	<b>12,50€</b>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<b>09,50€</b>
Jambon ibérique D.O avec pain de coca	<b>28,00€</b>
Beignets de morue au citron vert et au miel	<b>12,00€</b>

***To taste ...***

Sautéed squid with artichokes	<b>18.00€</b>
Anchovies from l'Escala with bread	<b>16,00€</b>
Steamed rock mussels with bay leaf	<b>12,50€</b>
Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce	<b>09,50€</b>
Iberian ham D.O. with coca bread	<b>28,00€</b>
Cod fritters with lime and honey	<b>12,00€</b>

***Hors d'œuvre maison ...***

Tartare de tomates	<b><i>18.50€</i></b>
Salade de fromage de chèvre	<b><i>15.50€</i></b>
Pâtes fraîches aux champignons et truffe	<b><i>16.00€</i></b>
Escargots « a la llauna »	<b><i>14.50€</i></b>
Coquilles Saint-Jacques à la citrouille parmentier	<b><i>21.50€</i></b>
Soupe de poisson de roche	<b><i>18.00€</i></b>
Palourdes « de carril »	<b><i>PSM€</i></b>
Zambouriñas	<b><i>PSM€</i></b>
Coques	<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>
Goat cheese salad	<b><i>15.50€</i></b>
Fresh pasta with mushrooms and truffle	<b><i>16.00€</i></b>
Snails à la "llauna"	<b><i>14.50€</i></b>
Scallops with pumpkin parmentier	<b><i>21.50€</i></b>
Rockfish soup	<b><i>18.00€</i></b>
Clams "de carril"	<b><i>PSM€</i></b>
Zamburiñas	<b><i>PSM€</i></b>
Cockles	<b><i>PSM€</i></b>
Knives to the plate	<b><i>PSM€</i></b>
Shrimps from Palamós	<b><i>PSM€</i></b>

***Poisson ...***

Poulpe grillé	<b>24.00€</b>
Morue à la « Catalane »	<b>23.00€</b>
Turbot grillé	<b>27,00€</b>
Calmar gabarit grillé	<b>22.50€</b>
« Suquet » de lotte de mer	<b>26,00€</b>
Poisson frais du jour	<b>PSM€</b>

***Fish ...***

Grilled octopus	<b>24.00€</b>
Cod "Catalan"	<b>23.00€</b>
Grilled Turbot	<b>27,00€</b>
Grilled jig squid	<b>22.50€</b>
Monkfish "Suquet"	<b>26,00€</b>
Fresh fish of the day	<b>PSM€</b>

***Viande ...***

Entrecôte de vieux bœuf	<b>23.00€</b>
Filet de veau	<b>27,00€</b>
Agneau grillé	<b>23,00€</b>
Tartare de viande	<b>26,00€</b>
T-BONE (min. 1Kg)	<b>75€/kg</b>
Épaule d'agneau rôti	<b>26.50€</b>

***Meat ...***

Old beef entrecôte	<b>23.00€</b>
Calf fillet	<b>27,00€</b>
Grilled Lamb	<b>23,00€</b>
Meat tartar	<b>26,00€</b>
T-BONE Steak (min. 1kg)	<b>75€/kg</b>
Shoulder of roast lamb	<b>26.50€</b>

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

Paella Cap Sa Sal	22,00€
Riz noir à le style ‘pêcheurs’	24,00€
Riz à la morue	23.00€
Fideuà	21,00€
Artichauts et secret ibérique riz	24.50€

*Portion de pain 1,60 €*

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

Paella Cap Sa Sal	22,00€
Black rice Fisherman style’s	24,00€
Cod rice	23.00€
Fideuá	21,00€
Iberian secret and artichokes rice	24.50€

*Bread serving 1,60 €*

*Desserts ...*

Brownie	<b>8,00€</b>
Gateau du fromage	<b>8,50€</b>
Gâteau aux carottes	<b>8.50€</b>
Ecume de crème catalane	<b>5.50€</b>
Désert Grana de Capella au Moscatel	<b>5.50€</b>
Fraises à la crème pâtissière	<b>6.25€</b>

*Desserts ...*

Brownie	<b>8,00€</b>
Cheesecake	<b>8.50€</b>
Carrot cake	<b>8.50€</b>
Catalan cream foam	<b>5.50€</b>
Grana de Capella desert with moscatel	<b>5.50€</b>
Strawberries with custard	<b>6.25€</b>

***Menu of the day***

Crispy goat Salad

Fish and seafood soup

Daily fresh pasta

“Andaluza” style squids

---

Grilled sea bass

Grilled entrecote

Paella or Fideuà

Homemade desserts

**Weekday midday only**

**26.50€ (VAT included)**

***Menu du jour***

*Salade de chèvre croustillante*

*Soupe de poisson et fruits de mer*

*Pates fraiches du jour*

*Calamars à la “Andaluza”*

---

*Loup de mer grillé*

*Entrecôte grille*

*Paella o Fideuá*

*Desserts maison*

***Uniquement les midis en semaine***

**26.50€ (TVA inclus)**

### ***Menu du Riz***

*Premiers à partager :*

Salade de poitrine de thon  
Langoustines sautées  
Calmar sauté  
Moules cuites à la vapeur

*Second plat :*

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:*

Tuna belly salad  
Sauted Norway lobster  
Sautéed squid  
Steamed mussels

*Second dish:*

Rice to choose

*Homemade desserts selection*

**52,00€**



carta vins / carta de vinos



**BLANCS / BLANCOS**

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

<i>Indispensable D.O Empordà (Sauvignon blanc, Moscat)</i>	<b>6,00€/23,00€</b>
<i>La Garriga Blanca D.O (Chardonnay)</i>	<b>32,00€</b>
<i>Camino del Puerto D.O Rueda (Verdejo)</i>	<b>7,00€/22,00€</b>
<i>Baluart D.O Rueda (Verdejo)</i>	<b>23,00€</b>
<i>Terras Gauda DO. Rias Baixas (Albariño )</i>	<b>42,00€</b>
<i>Pedralonga D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	<b>36,00€</b>
<i>Chablis La sereine D.O Bourgogne (Chardonnay)</i>	<b>32,00€</b>
<i>Suañé D.O Rioja (Viura, Sauvignon blanc)</i>	<b>41,00€</b>
<i>Paco Lola 2021 (Albariño)</i>	<b>7,00/27,00€</b>
<i>Palomo cojo (Verdejo)</i>	<b>25,00€</b>
<i>Finca la Colina (Verdejo)</i>	<b>29,00€</b>

**ROSATS / ROSADOS**

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

**NEGRS / TINTOS**

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

**CAVES I CHAMPAGNES / CAVAS Y CHAMPAGNES**

*Cava Stars Brut Nature* (Xerel·lo, Parellada, Chardonnay)

**6,00€/22,00€**

*Stars Touch of Rosé* (Garnacha Pinot Noir)

**24,00€**

### 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.*

*Cava Privat* (Chardonnay)

**31,00€**

*Cava Privat Rose* (Pinot noir, Chardonnay)

**33,00€**

*Tattinger Prelude Grands Crus* (Chardonnay, Pinot Noir)

**15,00€/85,00€**

*Juve i Camps* (Resreva família)

**32,00€**



CONTIENT DU GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN



CRUSTACÉS  
CRUSTACEANS



OEUFS  
EGGS



POISSON  
FISH



COCKETS  
PEANUTS



SOYA  
SOY



LAIT  
MILK



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

Agustí Torello Mata (Barrica 2016)

**42,00€**

Gramona Imperial (Brut Nature)

**35,00€**



<https://capsasalhotel.com/gastronomia>

**Tel. +34 972 62 43 75**