

Pour commencer ...

Calamars sautés aux artichauts	<i>18,00€</i>
Anchois de l'Escala au pain de coca	<i>16,00€</i>
Moules de roche cuites à la vapeur avec laurier	<i>12,50€</i>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<i>09,50€</i>
Jambon ibérique D.O avec pain de coca	<i>28,00€</i>
Beignets de morue au citron vert et au miel	<i>12,00€</i>

To taste ...

Sautéed squid with artichokes	<i>18,00€</i>
Anchovies from l'Escala with bread	<i>16,00€</i>
Steamed rock mussels with bay leaf	<i>12,50€</i>
Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce	<i>09,50€</i>
Iberian ham D.O. with coca bread	<i>28,00€</i>
Cod fritters with lime and honey	<i>12,00€</i>

Hors d'œuvre maison ...

Tartare de tomates	18,50€
Salade de fromage de chèvre	15,50€
Pâtes fraîches aux champignons et truffe	16,00€
Coquilles Saint-Jacques à la citrouille parmentier	21,50€
Soupe de poisson de roche	18,00€
Palourdes « de carril »	PSM€
Zambouriñas	PSM€
Coques	PSM€
« Couteaux » de mer	PSM€
Crevettes grilles	PSM€

Starters ...

Tomato tartare	18,50€
Goat cheese salad	15,50€
Fresh pasta with mushrooms and truffle	16,00€
Scallops with pumpkin parmentier	21,50€
Rockfish soup	18,00€
Clams “de carril”	PSM€
Zamburiñas	PSM€
Cockles	PSM€
Knives to the plate	PSM€
Grilled shrimp	PSM€

Poisson ...

Poulpe grillé	24,00€
Morue à la « Catalane »	23,00€
Turbot grillé	27,00€
Calmar gabarit grillé	22,50€
« Suquet » de lotte de mer	26,00€
Poisson frais du jour	PSM€

Fish ...

Grilled octopus	24,00€
Cod "Catalan"	23,00€
Grilled Turbot	27,00€
Grilled jig squid	22,50€
Monkfish "Suquet"	26,00€
Fresh fish of the day	PSM€

Viande ...

Entrecôte de vieux bœuf	23,00€
Filet de veau	27,00€
Agneau grillé	23,00€
Tartare de viande	26,00€
T-BONE (min. 1Kg)	75€/kg
Épaule d'agneau rôti	26,50€

Meat ...

Old beef entrecôte	23,00€
Calf fillet	27,00€
Grilled Lamb	23,00€
Meat tartar	26,00€
T-BONE Steak (min. 1kg)	75€/kg
Shoulder of roast lamb	26,50€

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 ...

Rus	8,00€
Gateau du fromage	8,50€
Ceviche de fruits	7,50€
Ecume de crème catalane	7,50€
Gateau roulé fraises et chantilly	7,50€
Coulant au chocolat	8,50€
Glaces et sorbets L'Enxeneta Vanille, fraise, pistache, chocolat, crème catalane, noisette, sorbet citron, maracuyá.	6,00€

Desserts ...

“Rus”	8,00€
Cheesecake	8,50€
Fruit ceviche	7,50€
Catalan cream foam	7,50€
Strawberry rounded cake	7.50€
Chocolate coulant	8,50€
Ice cream and sorbets from Begur's L'Enxeneta Vanilla, strawberry, pistachio, chocolate , Catalan cream, hazelnut, lemon sorbet and passion fruit	6,00€

Menu du jour

du Lundi à Vendredi (sauf jours fériés et veillées)

Premiers à partager :

Salade de scarole aux betteraves, orange et
croustillant au jambon ibérique
Soupe à l'oignon avec oeuf poché et parmesan
Penne Rigate aux légumes et crevettes à l'ail
Moules à la marinière

Second plat :

Poulet parmentier Porc dans le jus de
champignons.
Entrecot de veau grillé
Croasseur
Paella aux fruits de mer *(min 2pax)*
Fideuà *(min 2pax)*

Sélection de desserts maison

26,50€

Eaux et cafés compris
Seulement pour TABLES COMPLETES
Services de déjeuner uniquement

Daily Menu

*Monday to Friday (except on holidays and
the eves of public holidays)*

First dish, to share:

Beetroot salad, orange and crispy Iberian ham
Onion soup with poached egg and parmesan
Penne Rigate with vegetables and garlic
prawns
Mussels

Second dish:

Chicken Parmentier Pork in the mushroom
juice.
Grilled veal entrecot
Sea wolffish cooked with vegetables.
Seafood paella *(min 2pax)*
Fideuá *(min 2pax)*

Homemade desserts selection

26,50€

Waters and coffees included
Only FULL TABLES
Lunch service only

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€

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



<i>Cigonyes D.O Empordà (Macabeu)</i>	6,00€/21,00€
<i>Indispensable D.O Empordà (Sauvignon blanc, Moscat)</i>	6,00€/23,00€
<i>Nívia D.O Empordà (Garrotxa blanca, Macabeu)</i>	28,00€
<i>Camino del Puerto D.O Rueda (Verdejo)</i>	7,00€/22,00€
<i>Terras Gauda D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	42,00€
<i>Veigas de Padriñán D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	38,00€
<i>Chablis La sereine D.O Bourgogne (Chardonnay)</i>	32,00€
<i>Suañé D.O Rioja (Viura, Sauvignon blanc)</i>	41,00€
<i>Paco Lola 2021 D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	7,00€/27,00€
<i>Palomo cojo D.O Rueda (Verdejo)</i>	25,00€
<i>Finca la Colina D.O Rueda (Verdejo)</i>	29,00€

ROSATS / ROSADOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnacha negra, Ull de llebre, Syrah)</i>	21,00€
<i>Las fincas Chivite D.O Navarra (Garnacha, tempranillo)</i>	27,00€
<i>Chateau De Berne Romance D.O France (Merlot, Garnacha negra)</i>	28,00€
<i>Mas Comtal D.O (Merlot, Eco)</i>	26,00€

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> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Garnacha negra)</i>	31,00€
<i>Cruor D.O Priorat (Garnacha, Cariñena, Syrah)</i>	29,00€
<i>Finca Cuco D.O Montsant (Garnacha, Cariñena)</i>	7,00€/22,00€
<i>Finca Monesterio D.O Rioja (Tempranillo)</i>	37,00€
<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€
<i>Trus crianza D.O Ribera del Duero (Tinto Fino)</i>	37,00€

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€
<i>Juve i Camps Resreva família</i>	32,00€
<i>Agustí Torello Mata (Barrica 2016)</i>	42,00€
<i>Gramona Imperial (Brut Nature)</i>	35,00€

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
MILK



FRUITS DE COQUILLAGE
SHELL FRUITS



CÉLERI
CELERY



MOUTARDE
MUSTARD



GRAINS DE SÉSAME
SESAME GRAINS



E-X
DIOXYDE DE SOUFRE
ET SULFITS
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITS



MOLLUSQUES
MOLLUSCS



LUPINES
LUPINES

<https://capsasalhotel.com/gastronomia>

Tel. +34 972 62 43 75