

***Pour commencer ...***

Calmars à l'andalouse, limette et curry	<b><i>19,00€</i></b>
Coeur d'artichaut avec poivre de verre, anchois et sauce à l'oignon	<b><i>16,00€</i></b>
Anchois de l'Escala avec pain à la tomate	<b><i>18,00€</i></b>
Moules à la braise	<b><i>12,50€</i></b>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<b><i>09,50€</i></b>
Jambon ibérique avec pain à la tomate	<b><i>32,00€</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>
Artichoke heart with crystal pepper, anchovy and onion sauce	<b><i>16,00€</i></b>
Anchovies from l'Escala with bread	<b><i>18,00€</i></b>
Grilled Musels	<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>32,00€</i></b>
Cod fritters with lime and honey	<b><i>12,00€</i></b>

### *Hors d'œuvre maison ...*

Tartare de tomates	<b>18.50€</b>
Salade de tomates aux sardines fumées	<b>14,50€</b>
burrata sur aubergine avec confiture de tomates	<b>15,50€</b>
Carpaccio de crevette de Palamós avec son huile	<b>25,00€</b>
Sashimi de saumon avec mayonnaise au wasabi et soja	<b>22,00€</b>
Huîtres	<b>PSM€</b>

### *Sur le Grill*

Palourdes « de carril »	<b>PSM€</b>
Zambouriñas	<b>PSM€</b>
Huîtres	<b>PSM€</b>
« Couteaux » de mer	<b>PSM€</b>
Crevettes de Palamós grillé	<b>PSM€</b>

### *Starters ...*

Tomato tartare	<b>18.50€</b>
Tomato salad with smoked sardine	<b>14,50€</b>
burrata on eggplant with tomato sauce	<b>15,50€</b>
Prawn carpaccio from Palamós with its oil	<b>25,00€</b>
Salmon sashimi with wasabi and soy	<b>22,00€</b>
Clams "de carril"	<b>PSM€</b>
Oysters	<b>PSM€</b>

### *On The Grill*

Clams "de carril"	<b>PSM€</b>
Zamburiñas	<b>PSM€</b>
Razors	<b>PSM€</b>
Shrimps from Palamós	<b>PSM€</b>

***Poisson ...***

Tataki de thon rouge	<b>26,50€</b>
Morue à la mousseline de l'all	<b>23,00€</b>
Turbot grillé	<b>27,00€</b>
Poisson frais du jour Sur le grill, au four, ragoût	<b>PSM€</b>

***Fish ...***

Bluefin tuna tataki	<b>26,50€</b>
cod with muslin of soft garlic	<b>23,00€</b>
Grilled Turbot	<b>27,00€</b>
Fresh fish of the day On the grill, in the oven, stew	<b>PSM€</b>

***Viande ...***

Entrecôte de vieille vache (40 jours de maturation)	<b>26,00€</b>
Filet de bœuf	<b>27,00€</b>
Tartare de viande	<b>26,00€</b>
T-BONE (1Kg)	<b>75€/kg</b>

***Meat ...***

Old Beef steak (40 days ripening)	<b>26,00€</b>
Beef fillet	<b>27,00€</b>
Meat tartar	<b>26,00€</b>
T-BONE Steak (1kg)	<b>75€/kg</b>

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

Paella Cap Sa Sal	<b>24,00€</b>
Riz noir à le style ‘pêcheurs’	<b>25,00€</b>
Paella avec des crabes et des palourdes	<b>25,50€</b>
Fideuà avec fruits de mer	<b>21,00€</b>

*Portion de pain 1,60 €*

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

Paella Cap Sa Sal	<b>24,00€</b>
Black rice Fisherman style’s	<b>25,00€</b>
Paella with crab and clams	<b>25,50€</b>
Fideuá with seafood	<b>21,00€</b>

*Bread serving 1,60 €*

*Desserts ...*

Mousse de crème catalane avec crème glacée	8,00€
Cheesecake	8,50€
Ceviche aux fruits avec sorbet à la mandarine	7,50€
carrot cake	8,50€
Glaces et sorbets L'Enxeneta	6,00€
Coulant au chocolat et crème glacée au goût	9,00€
Gâteau à la crème et aux fraises	8,50€
Flan au café et à la crème	7,00€

*Desserts ...*

Catalan cream foam with ice cream	8,00€
Cheesecake	8,50€
Fruit ceviche with tangerine sorbet	7,50€
carrot cake	8,50€
Ice cream and sorbets from Begur's L'Enxeneta	6,00€
Chocolate coulant with ice cream to taste	9,00€
Cream and strawberry cake	8,50€
Coffee and cream flam	7,00€

## ***Menu du Riz***

*Premiers à partager :*

*Salade de ventresca de thon*

*Calmars style andalou*

*Fruits de mer grillés*

*Second plat à choisir :*

*Riz au choix*

**Paella Cap Sa Sal**

**Riz noir à le style ‘pêcheurs’**

**Paella avec des crabes et de palourdes**

**Fideuà avec fruits de mer**

*Sélection de desserts maison*

**59,00€**

*Eaux et cafés compris*

*Vin D.O d’Empordà*

*Seulement pour **TABLES COMPLETES***

*Services de déjeuner uniquement*

## ***“Rice” Menu***

*First dish, to share:*

*Salad of ventresca of tuna*

*Squids Andalusian style*

*Grilled seafood*

*Second dish to choose:*

**Paella Cap Sa Sal**

**Black rice Fisherman style’s**

**Paella with crab and clams**

**Fideuá with seafood**

*Homemade desserts selection*

**59,00€**

*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

Coupe de Cava

Croissant de beurre

Fruits coupés

### *CHOISISSEZ*

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, omelette ou poché

Bacon, saucisse

Yogourt avec de miel et du muesli

Gâteau fait maison

Crêpes salées et sucrées

## *Breakfast*

Coffees and infusions

Waters and soft drinks

Natural orange juice

Glass of cava

Croissant of butter

Cut fruit

### *CHOOSE*

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, omelette or  
poached

Bacon, sausage

Yogurt with honey and muesli

Homemade cake

Salty and sweaty crepes



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 (Xarel·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  
MLK



FRUITS DE COQUILLAGE  
SHELL FRUITS



CÉLÉRI  
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