

Pour commencer ...

Calmars à l'andalouse, limette et curry	<i>19,00€</i>
Seiche aux asperges	<i>21,50€</i>
Anchois de l'Escala avec pain à la tomate	<i>18,50€</i>
Moules à la braise	<i>10,00€</i>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<i>8,50€</i>
Jambon ibérique avec pain à la tomate	<i>27,50€</i>
Morceau de foie accompagné de confitures faites maison	<i>18,50€</i>
Pain de coca de Folgueroles agrémenté de tomate	<i>5,00€</i>

To taste ...

Squids Andalusian style lime and curry	<i>19,00€</i>
Cuttlefish with asparagus	<i>21,50€</i>
Anchovies from l'Escala with coca bread	<i>18,50€</i>
Grilled Musels	<i>10,00€</i>
Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce	<i>8,50€</i>
Iberian ham D.O. with dough bread	<i>27,50€</i>
A pad of foie with homemade jams	<i>18,50€</i>
Folgueroles coca bread with tomato	<i>5,00€</i>

Hors d'œuvre maison ...

Tartare de tomates	<i>16,50€</i>
Salade d'automne	<i>14,50€</i>
Salade de ventrèche au thon	<i>18,50€</i>
Timbale de burrata avec des aubergines et d'une confiture de tomate	<i>13,50€</i>
Soupe à l'oignon	<i>14,00€</i>
Coquilles Saint-Jacques avec Parmentier de citrouille	<i>19,50€</i>
Fèves servies avec du jambon ibérique	<i>16,50€</i>
Palourdes "de carril", pétoncles et coquilles de rasoir	<i>PSM€</i>
Langoustines à la braise	<i>PSM€</i>
Huîtres	<i>PSM€</i>
Crevettes de Palamós grillé	<i>PSM€</i>

Starters ...

Tomato tartare	<i>16,50€</i>
Autumn salad	<i>14,50€</i>
Salad with tuna ventresca	<i>18,50€</i>
Burrata timbale with eggplant and tomato jam	<i>13,50€</i>
Onion soup	<i>14,00€</i>
Scallops with pumpkin parmentier	<i>19,50€</i>
Broad beans with iberian ham	<i>16,50€</i>
Clams "de carril" , scallops and Razor Clams	<i>PSM€</i>
Grilled langoustines	<i>PSM€</i>
Oysters	<i>PSM€</i>
Shrimps from Palamós	<i>PSM€</i>

Poisson ...

Tataki de thon rouge	26,50€
Morue à la mousseline de l'all	25,00€
Turbot grillé accompagné de légumes	27,00€
Lotte "en suquet"	26,00€
Saumon grillé avec marinade de légumes	26,00€
Sole à la "meunière"	32,00€
Caldereta de langosta (<i>bouillabaisse de langouste</i>)	PSM€
Poisson frais du jour <i>Sur le grill, au four, ragoût</i>	PSM€

Fish ...

Bluefin tuna tataki	26,50€
Cod with muslin of soft garlic	25,00€
Grilled turbot with vegetables	27,00€
Monkfish "suquet"	26,00€
Salmon grilled with pickled vegetables	26,00€
Sole meunière	32,00€
Lobster stew	PSM€
Fresh fish of the day <i>On the grill, in the oven, stew</i>	PSM€

Viande ...

Entrecôte de vieille vache (40 jours de maturation)	24,00€
Filet de bœuf	26,00€
Tartare de viande	26,00€
Côtes d'agneau (French Rack)	28,50€
T-Bone « Vieille vache» (1kg)	75€/kg

Meat ...

Old Beef steak (40 days ripening)	24,00€
Beef steak	26,00€
Steak tartare	26,00€
Costillas de cordero (French Rack)	28,50€
T-BONE Steak «Old cow» (1kg)	75€/kg

Riz (*mín 2pax*)

Paella Cap Sa Sal	23,50€
Paella végétarienne	21,50€
Riz noir à le style ‘pêcheurs’	25,00€
Paella au Secret Ibérique et Artichauts	27,00€
Fideuà avec fruits de mer	22,00€

<i>Portion de pain</i>	1,60 €
<i>All i oli</i>	2,50 €

Rice (*mín 2 pax*)

Paella Cap Sa Sal	23,50€
Vegetarian Paella	21,50€
Black rice Fisherman style’s	25,00€
Artichokes and iberian secret Paella	27,00€
Seafood fideuá	22,00€

<i>Bread serving</i>	1,60 €
<i>All i oli</i>	2,50 €

Desserts ...

Mousse de crème catalane avec crème glacée	8,00€
Gâteau au fromage	8,50€
Ceviche aux fruits avec sorbet à la mandarine	7,50€
Lemon pie	8,50€
Glaces élaborées de façon artisanale «L'Enxeneta»	6,00€.
Coulant au chocolat et crème glacée au goût	9,00€
Brownie au chocolat et aux noix	9,00€

Desserts ...

Catalan cream foam with ice cream	8,00€
Cheesecake	8,50€
Fruit ceviche with tangerine sorbet	7,50€
Tarte à la crème de citron	8,50€
L'Enxeneta's artisanal ice cream	6,00€.
Chocolate coulant with ice cream to taste	9,00€
Brownie made with chocolate and walnuts	9,00€

Menu du jour

du Lundi à Vendredi (sauf jours fériés et veillées)

Premiers à partager:

Salade du jardin
Soupe à l'oignon
Timbal d'échauffe avec brie
Pâtes à la sauce au foie et aux champignons
Moules à la sauce marinière
Calmars frits

Second plat:

Magret d'âne amb salsa de Pedro Ximenez
Entrecôte de veau grillé avec garniture
Colin à la sauce verte
Poisson grillé
Paella de fruits de mer (mín 2pax)
Fideuà del senyoret (mín 2pax)

Sélection de desserts maison

32,00€

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:

Garden salad
Onion soup
Scalivate Timbale with brie
Pasta with foie sauce and mushrooms
Moules Marinières
Fried squid

Second dish:

Duck magret with Pedro Ximénez sauce
Grilled veal steak with garnish
Hake in green sauce
Grilled fish
Seafood Paella (mín 2pax)
Fideuá del señorito (mín 2pax)

Homemade desserts selection

32,00€

Waters and coffees included
Only FULL TABLES
Lunch service only

Menu du Riz

Premiers à partager :

Salade à base de thon et de «ventresca»
Calmars andalous servis avec du citron vert et
du curry
Fruits de mer grillés

Riz au choix:

Paella Cap Sa Sal
Riz noir à le style ‘pêcheurs’
Paella au Secret Ibérique et Artichauts
Fideuà avec fruits de mer

Sélection de desserts maison

63,00€

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 tuna ventresca
Andalusian squid with lime and curry
Grilled seafood

Second dish to choose:

Paella Cap Sa Sal
Black rice Fisherman style’s
Artichokes and iberian secret Paella
Seafood fideuà

Homemade desserts selection

63,00€

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

Croissant au beurre

Fruits coupés

à choisir:

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 Cap Sa Sal

Coffees and infusions

Waters and soft drinks

Natural orange juice

Butter croissant

Cut fruit

to 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, 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€/24,00€
<i>Indispensable D.O Empordà (Sauvignon blanc, Moscat)</i>	6,00€/24,00€
<i>Només D.O Empordà (Garrotxa blanca)</i>	27,00€
<i>Finca la Garriga D.O Empordà (Chardonnay)</i>	38,00€
<i>Gregal d'Espiells D.O Penedès (Gewürztraminer, Moscatell)</i>	29,00€
<i>Gran Caus D.O Penedès (Chardonnay, xarel·lo)</i>	38,00€
<i>Camino del puerto D.O Rueda (verdejo)</i>	7,00€/24,00€
<i>Finca la colina D.O Rueda (verdejo)</i>	31,00€
<i>Legar de Cervera D.O Rias Baixas (albariño)</i>	7,00€/28,00€
<i>Terras Gauda D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	43,00€
<i>Mar de Frades D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	37,00€
<i>O Laur Do Sil D.O Valdeoras (Godello)</i>	29,00€
<i>Chablis La sereine D.O Bourgogne (Chardonnay)</i>	35,00€
<i>Suañé D.O La Rioja (Viura, Sauvignon blanc)</i>	41,00€
<i>Mauro Godello D.O Castilla la macha</i>	58,00€
<i>Penfods Bin D.O Australia (Chardonnay)</i>	48,00€

ROSATS / ROSADOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnacha negra, Ull de llebre, Syrah)</i>	6,00€/24,00€
<i>Las fincas Chivite D.O Navarra (Garnacha, tempranillo)</i>	27,00€
<i>Jean Leon 3055 Rosé D.O Penedès (Cabernet, Sauvignon)</i>	34,00€
<i>Chateau De Berne Romance D.O France (Merlot, Garnacha negra)</i>	31,00€
<i>Chateau Puech-Haut Argali D.O France (Garnacha, Cinsault)</i>	38,00€

NEGRES/ TINTOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnacha negra, Merlot, Syrah)</i>	6,00€/24,00€
<i>Finca Malaveïna D.O Empordà (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Garnacha negra)</i>	39,00€
<i>Ànima del D.O Priorat (Garnacha, Cariñena, Syrah)</i>	36,00€
<i>Rebeldes D.O Montsant (Garnacha, Syrah)</i>	26,00€
<i>Finca Martelo D.O Rioja (Tempranillo)</i>	39,00€
<i>Viña Salceda D.O Rioja (Tempranillo, Graciano)</i>	8,00€/34,00€
<i>Viña Ardanza D.O Rioja (Tempranillo, Garnacha)</i>	42,00€
<i>Macán Clàssico D.O Rioja (Tempranillo)</i>	58,00€
<i>Pagos de Anguix Prado Lobo D.O Ribera Del Duero (Tinto fino)</i>	48,00€
<i>Garmón D.O Ribera Del Duero (Tempranillo)</i>	55,00€
<i>La Baraja D.O Ribera Del Duero (Tinta fina, merlot, cabernet sauingo)</i>	57,00€
<i>Alion D.O Ribera Del Duero (Tinto fino)</i>	135,00€
<i>San Román D.O Toro (Tinta de Toro)</i>	44,00€
<i>Mauro D.O Castilla y León (Tinto Fino)</i>	48,00€
<i>Terreus D.O Castilla y León (Tempranillo)</i>	128,00€

CAVES I CHAMPAGNES / CAVAS Y CHAMPAGNES

<i>Cava Stars Brut Nature</i> (Xerel·lo, Parellada, Chardonnay)	6,00€/24,00€
<i>Stars Touch of Rosé</i> (Garnacha Pinot Noir)	25,00€
Juve i Camps Reserva família (Xerel·lo, Parellada, Macabeo)	38,00€
Gramona Imperial Brut Nature (Xerel·lo, Parellada, Chardonnay, Macabeo)	35,00€
<i>Cava Privat</i> (Chardonnay)	32,00€
Agustí Torello Mata Gran Reserva (Macabeo)	42,00€
<i>Tattinger</i> (Chardonnay, Pinot Noir)	85,00€
<i>Tattinger Prestige Rosé</i> (Chardonnay, Pinot Noir)	90,00€
<i>Pierre Mignon Gran Vintage 2012</i> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	70,00€
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i> (Chardonnay)	180,00€
<i>Bollinger Special Cuve Brut</i> (Chardonnay, Pinot Noir)	150,00€
<i>Laurent Perrier Rosé</i> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	185,00€

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES

En accord avec le règlement (UE) N°1169/2011 sur les informations relatives aux denrées alimentaires fournies aux consommateurs, nous vous fournissons des informations sur la présence d'allergènes dans nos produits.

N'hésitez pas à contacter notre équipe pour obtenir plus d'informations.

ALLERGEN DECLARATION

In compliance with Regulation (EU) No1169/2011 on food information provided to the consumer, this establishment is available for consultation regarding the presence of allergens in our products.

For more information, please contact our staff.

<https://capsasalhotel.com/gastronomia>

Tel. 972 62 43 75



CONTÉ GLUTEN
CONTIENE GLUTEN



CRUSTACIS
CRUSTÁCEOS



OUS
HUEVOS



PEIX
PESCADO



CACAUETS
CACAHUETES



SOJA
SOJA



LACTICS
LÁCTEOS



FRUITS DE CLOSCA
FRUTOS DE CÁSCARA



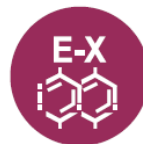
API
APIO



MOSTASSA
MOSTAZA



GRANS DE SÈSAM
GRANOS DE SÈSAMO



E-X
DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOL·LUSCS
MOLUSCOS



TRAMUSSOS
ALTRAMUCES