

Pour commencer ...

Calmars à l'andalouse, limette et curry	<i>13,00€</i>
Crevettes de Palamós sautées	<i>22,00€</i>
Anchois de l'Escala avec fougasse	<i>14,00€</i>
Moules à la vapeur	<i>11,00€</i>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<i>09,50€</i>
Jambon ibérique D.O avec fougasse	<i>26,00€</i>
Beignets de morue avec limette et miel	<i>11,00€</i>
Assortiment de croquettes	<i>12,00€</i>

To taste ...

Squids Andalusian style lime and curry	<i>13,00€</i>
Sautéed shrimps from Palamós	<i>22,00€</i>
Anchovies from l'Escala with bread	<i>14,00€</i>
Steamed mussels	<i>11,00€</i>
Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce	<i>9.50€</i>
Iberian ham D.O. with dough bread	<i>26,00€</i>
Cod fritters with lime et honey	<i>11,00€</i>
Assorted croquettes	<i>12,00€</i>

hors d'œuvre maison ...

Foie gras	19,50€
Salade de tomates cœur de bœuf, ventre de thon et anchois	14,50€
Burrata buffalo	13,50€
Ceviche	18,00€
Tartare de «Carabineros»	16,00€
Fruits de mer du jour	****€

Starters ...

Foie gras	19,50€
Beef heart tomato salad, tuna belly and anchovies	14,50€
Buffalo burrata	13,50€
Ceviche	18,00€
Tartare of “Carabineros”	16,00€
Seafood of the day	****€

poisson ...

Daurade cuite au four	22,00€
Morue à la "Llauna"	19,50€
Bar grillés ur la braise avec légumes de saison	21,00€
Tataki de thon	24,00€
Turbot avec légumes au wok	24,00€
Ragoût de poisson	24,00€
Poisson frais des bateaux de Begur	58€/kg

fish ...

Baked sea bream	22,00€
Cod can	19,50€
Charcoal-grilled sea bass with vegetables	21,00€
Tuna tataki	24,00€
Turbot with vegetables in wok	24,00€
Fish stew	24,00€
Fresh fish from the boats of Begur	58€/kg

Viande ...

Entrecôte de bœuf de Gérone	21,00€
Filet de bœuf	24,00€
Côtelettes d'agneau	19,50€
Tartare de viande	25,00€
T-BONE (min. 1Kg)	58€/kg

meat ...

Girona beef steak	21,00€
Beef fillet	24,00€
Lamb chops	19,50€
Meat tartare	25,00€
T-BONE Steak (min. 1kg)	58€/kg

riz (min2pax)

Paella Cap Sa Sal	21,00€
Riz noir à le style ‘pêcheurs’	23,00€
Riz au homard au bouillon	27,00€
Fideuà	18,00€
Riz du moreau	23,00€

Portion de pain 1 €

rice (min 2pax)

Paella CapSaSal	21,00€
Black rice Fisherman style’s	23,00€
Rice with lobster stock	27,00€
Fideua	18,00€
Cod and shrimps rice	23,00€

Bread serving 1 €

Desserts

Gâteau aux carottes	08,00€
Cheesecake	08,50€
Crumble aux pommes	07,50€
Tiramisu	07,00€
Glaces et sorbets L'Enxeneta Vanille, fraise, pistache, chocolat, crème catalane, noisette, sorbet citron, maracuyá	06,00€
Fromage cottage en chiffon	06,00€
Coulant au chocolat avec crème glacée au gout	09,00€
Souffle de café	07,50€

Desserts

Carrot cake	08,00€
Cheesecake	08,50€
Apple crumble	07,50€
Tiramisu	07,00€
Ice cream and sorbets from Begur's L'Enxeneta Vanilla, strawberry, pistachio, chocolate , Catalan cream, hazelnut, lemon sorbet and passion fruit	06,00€
Rag cottage cheese	06,00€
Chocolate coolant with ice cream to taste	09,00€
Coffee Soufle	07,50€

Menu Midi

- de lundi à vendredi (hors jours fériés)

Premiers plats :

Salade fraîche de fraises et jambon de canard
Calmars à l'andalouse, limette et curry
Moules à la vapeur
Nouilles aux fruits de mer
Timbal échaudé avec recuit et anchois

Plats principaux :

Paella marinera Cap Sa Sal où
Fideuà (min. 2 pax)
Morue
Bar fraîche sur la braise avec des légumes
Ragoût de poisson
Entrecôte sur la braise

Sélection de desserts maison

26,50€

Eaux et cafés compris
Seulement pour **ABLES COMPLETES**
Services de déjeuner uniquement



Lunchtime Menu.

- Monday to Friday (except holidays)

First course:

Fresh strawberry salad and duck ham
Squids Andalusian style lime and curry
Mussels Steamed Mussels
Noodles with seafood
Scrambled with delicacies and prawns

Second course:

Cap Sa Sal seafood paella or
Fideua (min. 2 pax)
Cod
Grilled fresh sea bass with vegetables
Fish stew
Grilled-charcoal entrecote

Homemade desserts selection

26,50€

Waters and coffee included
Only **FULL TABLES**
Lunch service only

Menu Mariner...

premiers à partager :

Salade de ventre de thon et d'anchois

Crevettes sautées

Encornets à l'andalouse

Moules à la vapeur

Second plat à choisir :

Paella marinière ou fideuà Cap SaSal (min. 2 pax)

Bar grillé avec des légumes

Poisson du jour

Sélection de desserts maison

43,00€

Eaux et cafés compris

Seulement pour

TABLES COMPLETES

Services de déjeuner

uniquement



Fisherman's Menu ...

First dish, to share:

Tuna belly and anchovy's salad

Jumped prawns

Cuttlefish Andalusian style

Steamed mussels

Second dish to choose:

Seafood paella or fideuà Cap SaSal (min. 2 pax)

Grilled bar with vegetables

Fish of the day

Homemade desserts selection

43,00€

Waters and coffees included

Only ***FULL TABLES***

Lunch service only

Petit Déjeuner

Cafés et infusions
Eaux et boissons gazeuses
Jus d'orange naturels
Mini assortiment de pâtisseries
Fruits coupés

CHOISISSEZ (3 options)

Toast au beurre et confitures
Mini pâte de jambon ibérique,
dinde, fromage ou fuet
(Pain rustique ou céréalié)
Toast sain du jour
Œufs brouillés ou frits
Truite Bacon grillé
Yogourt du jour
Gâteau fait maison

Breakfast

Coffees and infusions
Waters and soft drinks
Natural orange juices
Mini assortment of pastries
Cut fruit

CHOOSE (3 options):

Toast with butter and jams
Mini batter of Iberian ham, turkey,
cheese or fuet
(Rustic or cereal bread)
Healthy toast of the day
Scrambled or fried eggs
Tortillas
Grilled Bacon
Yogurt of the day
Homemade cake

carta vins / carta de vinos
BLANCS / BLANCOS



<i>Cigonyes D.O Empordà</i> (Crianza, Macabeu)	5,00€/21,00€
<i>Indispensable D.O Empordà</i> (Sauvignon blanc, Moscat)	5,00€/23,00€
<i>Finca la Garriga D.O Empordà</i> (Chardonnay)	28,00€
<i>Hugas de Batlle D.O Empordà</i> (Garnatxa blanca)	33,00€
<i>Colección Chivite 125 D.O Navarra</i> (Chardonnay, Sauvignon blanc)	55,00€
<i>Camino del Puerto D.O Rueda</i> (Verdejo)	6,00€/22,00€
<i>Baluarte D.O Rueda</i> (Verdejo)	23,00€
<i>Terra de Godos D.O Rias Baixas</i> (Albariño)	6,00€/23,00€
<i>Pedralonga D.O Rias Baixas</i> (Albariño 100%)	36,00€
<i>Pazo Señorans D.O Rias Baixas</i> (Albariño 100%)	27,00€
<i>3 viñas Baron de Ley D.O Rioja</i> (Viura, Malvesía, Garnatxa blanca)	29,00€
<i>Chablis La sereine D.O Bourgogne</i> (Chardonnay)	32,00€

ROSATS / ROSADOS

<i>Cigonyes D.O Empordà</i> (Garnatxa negra, Ull de llebre, Syrah)	21,00€
<i>Huga de Batlles D.O Empordà</i> (Garnatxa negra)	23,00€
<i>Las fincas Chivite D.O 3 Riberas</i> (Garnatxa, tempranillo)	27,00€
<i>Hermanos Lurton D.O Rueda</i> (Tempranillo)	29,00€

NEGRES / TINTOS

<i>Cigonyes D.O Empordà</i> (Garnacha negra, Merlot, Syrah)	5,00€/21,00€
<i>Hugas de Batlle D.O Empordà</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cariñena, Syrah)	24,00€
<i>Perelada 5 finques D.O Empordà</i> (Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell, Cabernet franc)	28,00€
<i>Finca Malaveïna D.O Empordà</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Garnacha negra)	31,00€
<i>Cruor D.O Priorat</i> (Garnacha, Cariñena, Syrah)	29,00€
<i>Finca Cuco D.O Montsant</i> (Garnacha, Cariñena)	6,00€/22,00€
<i>Finca Monesterio D.O Rioja</i> (Tempranillo)	37,00€
<i>Crozes-Hermitage D.O Rhône</i> (Syrah)	59,00€
<i>Viña Salceda D.O Rioja</i> (Tempranillo, Graciano)	7,00€/33,00€
<i>Viña Vilano D.O Ribera del Duero</i> (Tempranillo)	36,00€
<i>La Baraja D.O Ribera del Duero</i> (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	46,00€
<i>Aires de Garbet D.O Empordà</i> (Garnacha negra)	67,00€
<i>Penfolds D.O Australia</i> (Cabernet Sauvignon, Shiraz)	120,00€

CAVES I CHAMPAGNES / CAVAS Y CHAMPAGNES

<i>Cava Stars Brut Nature</i> (Xarel·lo, Parellada, Chardonnay)	5,00€/22,00€
<i>Stars Touch of Rosé</i> (Garnatxa Pinot Noir)	24,00€
<i>Cava Privat</i> (Chardonnay)	31,00€
<i>Cava Privat Rose</i> (Pinot noir, Chardonnay)	33,00€
<i>Tattinger Prelude Grands Crus</i> (Chardonnay, Pinot Noir)	12,00€/85,00€
<i>Comtes de Champagne Blanc de Blanc 2008</i> (Chardonnay)	180,00€

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



DIOXYDE DE SOUFRE
ET SULFITS
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITS



MOLLUSQUES
MOLLUSCS



LUPINES
LUPINES

<https://capsasalhotel.com/> - 972. 62.43 75