

***Pour commencer ...***

Calmars à l'andalouse, limette et curry	<b><i>15,00€</i></b>
Chipirons sautés avec des artichauts	<b><i>22,00€</i></b>
Anchois de l'Escala avec fougasse	<b><i>14,00€</i></b>
Moules à la vapeur	<b><i>11,00€</i></b>
Nôtres pommes de terre 'braves' avec ailloli et sauce	<b><i>09,50€</i></b>
Jambon ibérique D.O avec fougasse	<b><i>28,00€</i></b>
Beignets de morue avec limette et miel	<b><i>11,00€</i></b>

***To taste ...***

Squids Andalusian style lime and curry	<b><i>15,00€</i></b>
Cuttlefish sauteed whit artichokes	<b><i>22,00€</i></b>
Anchovies from l'Escala with bread	<b><i>14,00€</i></b>
Steamed mussels	<b><i>11,00€</i></b>
Our 'Braves' potatoes with aioli and sauce	<b><i>09,50€</i></b>
Iberian ham D.O. with dough bread	<b><i>28,00€</i></b>
Cod fritters with lime and honey	<b><i>11,00€</i></b>

***Hors d'œuvre maison ...***

Foie gras	<b><i>19,50€</i></b>
Salade de fromage de chèvre croustillante avec fruits rouges et pomme	<b><i>12,50€</i></b>
Tomato, belly and anchovy salad	<b><i>15,50€</i></b>
Burrata de buffle à la tomate	<b><i>12,50€</i></b>
Vieiras avec parmentier de citrouille	<b><i>19,00€</i></b>
Soupe d'oignon avec œuf poché	<b><i>10,50€</i></b>
Tartare du Thon	<b><i>19,00€</i></b>
Palourdes « de carril »	<b><i>PSM€</i></b>
Zambouriñas	<b><i>PSM€</i></b>
« Couteaux » de mer	<b><i>PSM€</i></b>
Crevettes « Extra » de Palamós	<b><i>PSM€</i></b>

***Starters ...***

Foie gras	<b><i>19,50€</i></b>
Crunchy goat cheese salad with red berries and apple	<b><i>12,50€</i></b>
Salade de tomates, de ventre et d'anchois	<b><i>15,50€</i></b>
Buffalo Burrata with tomato	<b><i>12,50€</i></b>
Scallops with pumpkin parmentier	<b><i>19,00€</i></b>
Onion soup with poached egg	<b><i>10,50€</i></b>
Tuna Tartar	<b><i>19,00€</i></b>
Clams "de carril"	<b><i>PSM€</i></b>
Zamburiñas	<b><i>PSM€</i></b>
Knives to the plate	<b><i>PSM€</i></b>
Shrimps from Palamós	<b><i>PSM€</i></b>

*Poisson ...*

Daurade cuite au four	23,00€
Morue avec de la mousse d'ail	21,00€
Bar grillé avec des légumes de saison	22,00€
Turbot grillé	26.50€
« Suquet » de lotte de mer	24,00€

*Fish ...*

Baked sea bream	23,00€
Cod with garlic mousseline	21,00€
Grilled sea bass with vegetables	22,00€
Grilled Turbot	26,50€
Monkfish "Suquet"	24,00€

***Viande ...***

Entrecôte de bœuf de Gérone	<b>21,00€</b>
Filet de bœuf	<b>24,00€</b>
Agneau grillé	<b>19,50€</b>
Tartare de viande	<b>25,00€</b>
Dos de chevreau rôti	<b>25,00€</b>
T-BONE (min. 1Kg)	<b>65€/kg</b>

***Meat ...***

Girona beef steak	<b>21,00€</b>
Beef fillet	<b>24,00€</b>
Grilled Lamb	<b>19,50€</b>
Meat tartar	<b>25,00€</b>
Roast Kid back	<b>25,00€</b>
T-BONE Steak (min. 1kg)	<b>65€/kg</b>

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

Paella Cap Sa Sal	<b>21,00€</b>
Riz noir à le style ‘pêcheurs’	<b>23,00€</b>
Riz au homard au bouillon	<b>27,00€</b>
Fideuà	<b>18,00€</b>
Riz d’Iberic, avec des champignons	<b>22,00€</b>

*Portion de pain 1,60 €*

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

Paella Cap Sa Sal	<b>21,00€</b>
Black rice Fisherman style’s	<b>23,00€</b>
Rice with lobster stock	<b>27,00€</b>
Fideuá	<b>18,00€</b>
Iberic rice with mushrooms	<b>22,00€</b>

*Bread serving 1,60 €*

*Desserts ...*

Brownie	<b>8,00€</b>
Cheesecake	<b>8,50€</b>
Crème catalane	<b>7,50€</b>
Tiramisú	<b>7,00€</b>
Glaces et sorbets L'Enxeneta Vanille, fraise, pistache, chocolat, crème catalane, noisette, sorbet citron, maracuja.	<b>6,00€</b>
Fromage cottage en chiffon	<b>6,00€</b>
Coulant au chocolat avec crème glacée au gout	<b>9,00€</b>

*Desserts ...*

Brownie	<b>8,00€</b>
Cheesecake	<b>8,50€</b>
Crema catalana	<b>7,50€</b>
Tiramisú	<b>7,00€</b>
Ice cream and sorbets from Begur's L'Enxeneta Vanilla, strawberry, pistachio, chocolate, Catalan cream, hazelnut, lemon sorbet and passion fruit	<b>6,00€</b>
Rag cottage cheese	<b>6,00€</b>
Chocolate coolant with ice cream to taste	<b>9,00€</b>

## **Menu du jour**

*du Lundi à Vendredi (sauf jours fériés et veillées)*

### **Premiers à choisir :**

Salade de pousses fraîches au saumon et vinaigrette à la mangue  
Soupe à l'oignon et œuf poché  
Pâtes fraîches aux trompettes de la mort et parmesan  
Poisson frit avec salade  
Légumes grillés

### **Second plat à choisir :**

Dorade à la donostiarra  
Cabillaud à la mousseline d'ail  
Confit de canard au Porto  
Paella aux fruits de mer *(min 2pax)*  
Fideuà del "senyoret" *(min 2pax)*

### **Gâteau du jour**

**26,50€**

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

**Menu jusqu'au 8 avril.**

## **Daily Menu**

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

### **First dish, to choose:**

Young leaf salad with salmon and mango vinaigrette  
Onion soup and poached egg  
Fresh pasta with black trumpets and Parmesan  
Fish fry with salad  
Grilled vegetables

### **Second dish to choose:**

Sea bream donostiarra style  
Cod with garlic mousseline  
Duck confit with Port  
Seafood paella *(min 2pax)*  
Fideuà del "señoret" *(min 2pax)*

### **Cake of the day**

**26,50€**

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

**Menu until April 8th.**

## ***Menu du Riz***

*Premiers à partager :*

Xatonada

Langoustines sautées

Calmars à l'andalouse

Moules à la vapeur

*Second plat à choisir :*

Riz au choix

*Sélection de desserts maison*

**47,00€**

*Eaux et cafés compris*

*Vin Jardins D.O d'Empordà*

*Seulement pour **TABLES COMPLETES***

*Services de déjeuner uniquement*

## ***“Rice” Menu***

*First dish, to share:*

Xatonada

Sauted Norway lobster

Squids Andalusian style

Steamed mussels

*Second dish to choose:*

Rice to choose

*Homemade desserts selection*

**47,00€**

*Waters and coffees included*

*Wine Jardins 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 ou frits

Omelettes

Bacon grillé

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 or fried eggs

Tortillas

Grilled Bacon

Yogurt of the day

Homemade cake

carta vins / carta de vinos  
BLANCS / BLANCOS



<i>Cigonyes D.O Empordà (Crianza, Macabeu)</i>	5,00€/21,00€
<i>Indispensable D.O Empordà (Sauvignon blanc, Moscat)</i>	5,00€/23,00€
<i>Finca la Garriga D.O Empordà (Chardonnay)</i>	28,00€
<i>Hugas de Batlle D.O Empordà (Garnatxa blanca)</i>	33,00€
<i>Camino del Puerto D.O Rueda (Verdejo)</i>	6,00€/22,00€
<i>Baluarte D.O Rueda (Verdejo)</i>	23,00€
<i>Terra de Godos D.O Rias Baixas (Albariño)</i>	6,00€/23,00€
<i>Pedralonga D.O Rias Baixas (Albariño 100%)</i>	36,00€
<i>Pazo Señorans D.O Rias Baixas (Albariño 100%)</i>	27,00€
<i>Mauro Godello 100% D.O Castilla y León</i>	47,00€
<i>Chablis La sereine D.O Bourgogne (Chardonnay)</i>	32,00€

ROSATS / ROSADOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnatxa negra, Ull de llebre, Syrah)</i>	21,00€
<i>Huga de Batlles D.O Empordà (Garnatxa negra)</i>	23,00€
<i>Las fincas Chivite D.O 3 Riberas (Garnatxa, tempranillo)</i>	27,00€
<i>Chateau De Berne Romance D.O France (Merlot, Garnacha negra)</i>	28,00€

NEGRES/ TINTOS

<i>Cigonyes D.O Empordà (Garnacha negra, Merlot, Syrah)</i>	5,00€/21,00€
<i>Hugas de Batlle D.O Empordà (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cariñena, Syrah)</i>	24,00€
<i>Prima D.O Toro (Tinta de Toro, Garnacha Tinta)</i>	26,00€
<i>Finca Malaveïna D.O Empordà (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, Cariña)</i>	6,00€/22,00€
<i>Finca Monesterio D.O Rioja (Tempranillo)</i>	37,00€
<i>Crozes-Hermitage D.O Rhône (Syrah)</i>	59,00€
<i>Viña Salceda D.O Rioja (Tempranillo, Graciano)</i>	7,00€/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€

CAVES I CHAMPAGNES / CAVAS Y CHAMPAGNES

<i>Cava Stars Brut Nature (Xarel·lo, Parellada, Chardonnay)</i>	5,00€/22,00€
<i>Stars Touch of Rosé (Garnatxa 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>	12,00€/85,00€
<i>Comtes de Champagne Blanc de Blanc 2008 (Chardonnay)</i>	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  
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