

CAPRICHOS



RESTAURANT - GASTROBAR - EVENTS

Carta

Entrants

Amanida Caprichos **8,60€**

Cabdells i tomàquet de l'horta de Palafolls amb anxos del Cantàbric i mozzarella

Amanida de temporada **8,60€**

Ensiam, tomàquet, pastanaga, ceba i rul.lo de formatge de cabra.

Mix d'escalibada i esqueixada **8,60€**

Amanida de pebrots, ceba i albergínia escalibada amb bacallà esqueixat i salsa romesco

Espàrrecs verds **8,60€**

Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco

Croquetó de cua de bou **9,90€**

Croquetó de carn de bou casolà amb bechamel

Taula de pernil reserva amb formatge vell **11.00€**

Pernil de gla i formatge vell amb pa de coca i tomàquet

Brandada de bacallà **11.00€**

Patata farcida de brandada de bacallà

Pulpo a Feira **12,50€**

Pop a la Gallega amb base de patata, pebre vermell i sal maldon regat amb oli d'oliva

Caneló amb tòfona i foié **8,60€**

Caneló de pasta fresca amb vedella, tòfona, foié, amb bechamel i gratinat al forn als tres formatges

Carpaccio de vedella **9,90€**

Carpaccio de vedella de Salamanca amb encenalls de parmesano

Cargols a la llauna **12,00€**

Cargols a la llauna amb especias, sal, pebre i oli d'oliva verge

Carta

Carns

Jarret de Pernil

9,10€

Peça de 550gr, cuita a baixa temperatura amb salsa de vi i pebrots del Padró

Conill amb cargols

12,40€

Guisat de conill de corral amb cargols i salsa de bolets

Costelles de xai

14,90€

Costelles de xai a la brasa amb patata París i allioli

Churrasco a la brasa

11,90€

Xurrasc de vedella amb salsa chumichurri o allioli i patates al romaní

Costillar a la barbacoa

16,50€

Costella de xai (peça de 600gr.) a la barbacoa amb mel i mostassa

Entrecote de vedella a la brasa

19,10€

Entrecote de vedella (peça de 500gr.) a la brasa amb patates al romaní

Entranya de vedella

16,90€

Entranya de vedella a la brasa amb salsa chumichurri i patatas al romaní

Cua de bou guisada

16,90€

Cua de bou guisada a l'estil cordobés

Carta

Peixos

Sepia a la planxa

12,20€

Sepia fresca a la planxa amb all i julivert i guarnició d'amanides

Calamar a la planxa

12,50€

Calamar fresc a la planxa amb all i julivert i guarnició d'amanides

Pop confitat

16,50€

Pop confitat amb escamarlans i patates al romaní, pebre vermell fumats de la Vera i sal maldon

Llobarro al forn

16,90€

Llobarro fresc al forn amb galeres y cloïsses

Morro de bacallà a la brasa

16,50€

Morro de bacallà a la brasa amb ceba caramelitzada

Cassola de peixos i marisc

19,10€

Lluç, gambas, llagostins, cloïsses i musclos a la marinera

Salmó

16,50€

Salmó suprem amb escamarlans a la crema de txacolí

Calamarsets

12,40€

Calamarsets frescs enfarinats amb trinxat de la cerdanya

Carta

Arrossos i Fideuás

Arròs marinera **13,50€**

Cranc, cloïsses, musclos, calamar, gambes i llagostins amb fumet de peix i arròs bomba

Arròs caldós de llamàntol **19,50€**

Llamàntol, musclos, cloïsses i calamar amb fumet de peix i arròs bomba

Arròs negre **13,50€**

Chocos, sepia, gambes, tinta de calamar, fumet de peix i arròs bomba

Arròs mixt **13,50€**

Pollastre, costella de porc, sepia, sofregit, fumet de carn i arròs bomba

Arròs de verdurees **13,50€**

Pastanaga, pebrot verd, pèsols, mongetes, espàrrecs, brou de verdurees i arròs bomba

Fideuà marinera **13,50€**

Gambes, llagostins, fumet de peix, fideus i toc de forn

Els arrossos i la fideuà es serveixen en paelles individuals

Carta

Menú infantil

Menú per els més petits

11,00€

Macarrons, pit de pollastre empanat amb patates fregides, beguda i postre

Postres

Flan

3,00€

Flan cassolà elaborat a l'estil de l'avia

Puding

3,90€

Pudding cassolà a l'estil de l'avia

Gelats

2,95€

Xocolata, llimona, vainilla o altres sabors

Pastís de xocolata

3,90€

Pastís de xocolata amb birutes

Xuxo de Girona

3,90€

Xuxo de ratafia, café o crema

Catalanet

3,75€

Gelat de torró regat amb ratafia

Carta

Begudes i celler

Refrescs

Aigua	1,75€
Cocacola	2,25€
Cervesa (canya)	2,25€
Cervesa (llauna o mitjana)	2,25€
Taronjada	2,25€
Llimonada	2,25€

Licores

Whisky	3,50€
Anís	2,75€
Ginebra	3,15€
Vodka	3,25€
Orujo	2,50€
Licor d'herbes	2,50€

Combinats

Gin tonic	6,50€
Cubalibre	5,50€
Vodka tónica / cola	5,50€
San Francisco	5,00€

Carta

Vins i Cavas

Negres	Coto Mayor (Rioja)	12,60€
	Ondarre 7 parcelas	9,90€
	Cigonyes (Empordá)	11,60€
	Coto de Imaz (Reserva)	14,50€
	Ramón Bilbao (Crianza)	13,50€
	Ramón Bilbao (Reserva)	16,50€
Blancs	Salceda Verdejo (Rueda)	11,60€
	Anima de Raimat (Costers del Segre)	12,60€
	Blanc Pescador	10,50€
	Viña Sol	10,50€
	Vol d'anima Raimat	12,50€
	El Coto Rioja	10,50€
Rosats	La Mar de Rosa	13,50€
	Pagos de Araiz	9,90€
Cavas	Codorniu original Cuvee Brut Nature	11,60€
	Perelada Blue Festival Brut	9,90€
	Cava de la casa (Brut Nature)	9,90€