



CAP  BEA
BAR RESTAURANT & MARISC



Entrants calents/Entrantes calientes

- Nems d'ànec amb compota de mango 10€
Nems de pato con compota de mango
- Musclos gratinats amb porros i emmental 10€
Mejillones gratinados con puerros y emmental
- Calamars a la Romana 12€
Calamares a la Romana
- Navalles a la planxa 19€
Navajas a la plancha

Entrants freds/Entrantes fríos

- Amanida Buddha bowl 13€
Ensalada Buddha bowl
- Filets d'Anxoves de l'Escala 14€
Filetes de anchoa de l'Escala
- Amanida Bobun 15€
Ensalada Bobun
- Mèzclum de tomate cherry con Burrata y pesto 15€
Mesclum de tomàquet cherry amb Burrata i pesto
- Plata de salmó fumat casolà amb crema Philadelphia a les fines herbes 16€
Bandeja de salmón ahumado casero con crema Philadelphia a las finas hierbas
- Amanida de Llongant 16€
Ensalada de bogavante
- Tàrtar de gambes (alvocat, tomàquet, pebrot d'Espelette i ruca) 16€
Tártar de gambas (aguacate, tomate, pimiento de Espelette y rúcula)
- Plata de Pernil Ibèric 20€
Bandeja de Jamón Ibérico
- Assortiment de les 5 tapes del moment 25€
Surtido de las 5 tapas del momento
- Carpaccio de gambes a l'oli de tòfona 26€
Carpaccio de gambas al aceite de trufa

Tot seguit.../Seguidamente...

De la Tierra/De la Terra

- Wok de verdures de temporada amb herbes aromàtiques
 Wok de verduras de temporada con hierbas aromáticas 16€
- Tàrtar de vedella a la mediterrània
 Tártar de ternera a la mediterránea 18€
- Cassoulet de Lauraguais
 Cassoulet de Lauraguais 19€
- Ventall de pit d'ànec amb patates gratinades
 Abanico de magret de pato con patatas gratinadas 19€
- Entrecot Angus 300grs amb salsa bearnesa o salsa Rocafort
 Entrecot Angus 300grs con salsa bearnesa o salsa Roquefort 24€
- Costella de vedella marinada a les fines herbes de garriga amb salsa
 bearnesa (2pers) 59€
 Costilla de ternera marinada a las finas hierbas de garriga, salsa bearnesa (2pers)

Del mar

- Musclos a la marinera amb patates fregides casolanes i salsa tàrtara
 Mejillones a la marinera con patatas fritas caseras y salsa tártara 15€
 - Musclos amb xoriç, patates fregides casolanes i salsa tàrtara
 Mejillones con chorizo, patatas fritas caseras y salsa tártara 16€
 - Calamars a la planxa
 Calamares a la plancha 19€
 - Risotto de gambes
 Risotto de gambas 21€
 - Pop del Cap Creus Chimichurri
 Pulpo del Cap Creus chimichurri 26€
 - Daurada a la planxa
 Dorada a la plancha 26€
 - Turbot a la planxa 28€
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Gambes/Gambas Cap Creus Llagostins/Langostinos Cap Creus Llagosta/Langosta | }
Del dia (preu de mercat)
Del día (precio de mercado) |
|--|--|

OSTRES, MARISC I CRUSTACIS

OSTRAS, MARISCO Y CRUSTÁCEOS

Ostres/Ostras

Ostres Mas Bleu	6uds : 11€	12uds : 22€
Ostras Mas Bleu		
Ostres gratinades	6uds : 13€	12uds : 25€
Ostras gratinadas		

Les nostres safates/Nuestras bandejas

<u>CAP BEA</u>	2 PERS	4 PERS	6 PERS
Llagosta/Langosta	1 ud	2 uds	3 uds
Arpes de cranc, Tenazas de cangrejo	2 uds	4 uds	6 uds
Ostres/Ostras nº3 (MAS BLEU)	24 uds	48 uds	72 uds
Llagostins/Langostinos	8 uds	16 uds	24 uds
Cargols de mar/Caracoles de mar	10 uds	15 uds	24 uds
Cloïsses/Almejas	6 uds	10 uds	14 uds
	120€	240€	360€
<u>CAP DE CREUS</u>	2 PERS	4 PERS	6 PERS
Ostres/Ostras nº3 (MAS BLEU)	24 uds	48 uds	72 uds
Llagostins/Langostinos	12 uds	24 uds	48 uds
Cargols de mar/Caracoles de mar	10 uds	16 uds	30 uds
	58€	116€	174€

(Inclòs : vinagre d'escalunya, llimona, allioli)
(Incluye: vinagre de chalota, limón, alioli)

Postres

(Tots els nostres postres són casolans/Todos nuestros postres son caseros)

Tiramisú de gerds i citronella Tiramisú de frambuesa y citronela	8€
Cafè Irlandès	8€
Profiterol casolà Profiterol de la casa	9€
Volcà de xocolata amb gelat de vainilla Volcán de chocolate con helado de vainilla	9€
Tartaleta de llimona Tartaleta de limón	10€
Macedònia de fruita fresca Macedonia de fruta fresca	10€
Maduixes amb nata Fresas con nata	10€
Taula de formatges curats Tabla de quesos curados	17€

Gelats/Helados

Vainilla

Xocolata/Chocolate

Cafè/Café

Turró/Turrón

Sorbets/Sorbetes

Maduixa/Fresa

Llimona/Limón

Llima/Lima

Tarrina 2 boles Tarrina 2 bolas	6€
Suplement nata muntada Suplemento nata montada	1€



Aigua/Agua

Font Vella 1L	3,50€
Font Vella 50cl	2€
Imperial 50cl	2,50€
Vichy Catalan	2€



Vi Blanc/Vino Blanco

Vi blanc/Vino blanco de la casa	12€
Verdejo de la casa	12€
Clos Vidal Bio	15€
Onna Penedes Bio	20€
Mas Escorpi Chardonnay Penedes Bio	22€
Lagar de pintos Albarino ria Baixas	28€
Framingham Riesling New-Zéland	29€
Chablis Charles Viènot	35€



Vi rosat/Vino rosado

Vi rosat/Vino rosado de la casa	12€
Clos Vidal Bio	18€
Chivite Navabra	28€
Marta Penedes Bio	24€
Miraval Brangelina	30€



Vi negre/Vino tinto

Vi negre/Vino tinto de la casa	12€
Tamaral Ribera Del Duero	18€
5 Finques Empordà	22€
Marti Fabra Empordà	25€
Pierola Rioja	25€
Adaro	25€
Malaveina	30€
Gran Claustro Empordà	35€
Terra Remota	35€

Vi del mes/Vino del mes

25€

