

# CAPRICHOS



RESTAURANT - GASTROBAR - EVENTS

# Carta

## Entrantes

**Ensalada Caprichos** 8,60€

Cogollos, y tomate de la huerta de Palafolls con anchoas del Cantábrico y mozzarella

**Ensalada de temporada** 8,60€

Lechuga, tomate, zanahoria, cebolla y rulo de queso de cabra.

**Mix de escalibada y esqueixada** 8,60€

Ensalada de pimientos, cebolla y berenjena escalibada (asado) y bacalao esqueixat (desmigado) con romesco

**Espárragos verdes** 8,60€

Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco

**Croquetón de rabo de buey** 9,90€

Croqueta casera de carne de buey con bechamel

**Tabla de Jamón reserva con queso añejo** 11.00€

Jamón de bellota y queso añejo con pan de coca y tomate

**Brandada de bacalao** 11.00€

Patata rellena de brandada de bacalao

**Pulpo a Feira** 12,50€

Pulpo a la gallega con base de patata, pimentón rojo, sal maldon y regado de aceite de oliva virgen

**Canelón con trufa y foie** 8,60€

Canelón de pasta fresca con ternera, trufa, foie, con bechamel y gratinado a los tres quesos

**Carpaccio de ternera** 9,90€

Carpaccio de ternera de Salamanca con virutas de parmesano

**Caracoles a la llauna** 12,00€

Caracoles a la brasa con especias, sal, pimienta y aceite de oliva virgen

# Carta

## Carnes

### **Jarrete de Jamón**

**9,10€**

Pieza de 550gr, cocinado a baja temperatura con salsa de vino y pimientos del padrón

### **Conejo con caracoles**

**12,40€**

Guisado de conejo de corral con caracoles bover y salsa de setas

### **Costillas de cordero**

**14,90€**

Costillas de lechal a la brasa con patata París i allioli

### **Churrasco a la brasa**

**11,90€**

Churrasco de ternera con chumichurri o allioli y patatas al romero

### **Costillar a la barbacoa**

**16,50€**

Costillar de cordero ( pieza de 600gr.) a la barbacoa con miel y mostaza

### **Entrecote de ternera a la brasa**

**19,10€**

Entrecote de ternera (pieza de 500gr.) a la brasa con patatas al romero

### **Entraña de ternera**

**16,90€**

Entraña de ternera a la brasa con chumichurri y patatas al romero

### **Rabo de buey estofado**

**16,90€**

Rabo de buey estofado al estilo cordobés

# Carta

## Pescados

### **Sepia a la plancha**

**12,20€**

Sepia fresca a la plancha con ajo y perejil y guarnición de ensaladas

### **Calamar a la plancha**

**12,50€**

Calamar fresco a la plancha con ajo y perejil y guarnición de ensaladas

### **Pulpo confitado**

**16,50€**

Pulpo confitado a la brasa con cigalitas y patatas al romero, pimiento de la Vera ahumado y sal mandon

### **Lubina al horno**

**16,90€**

Lubina fresca al horno con galeras y almejas

### **Morro de bacalao a la brasa**

**16,50€**

Morro de bacalao a la brasa con cebolla caramelizada

### **Cazuelita de pescado y marisco**

**19,10€**

Merluza, gambas, lagostinos, almejas y mejillones a la marinera

### **Salmón**

**16,50€**

Salmón suprema con cigalitas a la crema de txacolí

### **Chipirones**

**12,40€**

Chipirones frescos harinados con trinchat de la cerdanya

# Carta

## Arroces y Fideuás

**Arroz marinera** **13,50€**

Cangrejo, almejas, mejillones, calamar, gambas y langostinos con fumet de pescado y arroz bomba

**Arroz caldoso de bogavante** **19,50€**

Bogabante, mejillones, almejas y calamar con fumet de pescado y arroz bomba

**Arroz negro** **13,50€**

Chocos, sepia, gambas, tinta de calamar, fumet de pescado y arroz bomba

**Arroz mixto** **13,50€**

Pollo, costilla de tocino, sepia, sofrito, fumet de carne y arroz bomba

**Arroz de verduras** **13,50€**

Zanahoria, pimiento verde, guisantes, judías, espárragos, caldo de verduras y arroz bomba

**Fideuá marinera** **13,50€**

Gambas, langostinos, fumet de pescado, fideos y toque de horno

**Los arroces y las fideuás se sirven en paellas individuales**

# Carta

## Menú infantil

**Menú para los más pequeños** **11,00€**

Macarrones, pechuga empanada con patatas fritas, bebida y postre

## Postres

**Flan** **3,00€**

Flan casero elaborado al estilo de la abuela

**Puding** **3,90€**

Pudding casero al estilo de la abuela

**Helados** **2,95€**

Sabores de chocolate, limón, vainilla u otros

**Pastel de chocolate** **3,90€**

Pastel de chocolate con birutas

**Xuxo de Girona** **3,90€**

Xuxo de ratafía, café o crema

**Catalanet** **3,75€**

Helado de turrón regado con ratafía

# Carta

## Bebidas y bodega

### Refrescos

Agua	1,75€
Cocacola	2,25€
Cerveza (caña)	2,25€
Cerveza (lata o mediana)	2,25€
Naranjada	2,25€
Limonada	2,25€

### Licores

Whisky	3,50€
Anís	2,75€
Ginebra	3,15€
Vodka	3,25€
Orujo	2,50€
Licor de hiervas	2,50€

### Combinados

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

# Carta

## Vinos y Cavas

Tintos

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€

Blancos

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€

Rosados

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€