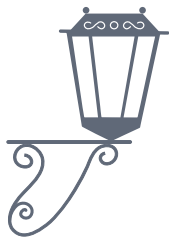




es baluard

*Restaurant Es Baluard,
l'herència de ses coses ben fetes des de 1967*



Entrants

Ens agrada el producte de proximitat, fresc i de temporada.
L'Adrià el treballa respectant es seu sabor i qualitat, aportant
sempre una visió jove i creativa.



Nos gusta el producto de proximidad, fresco y de
temporada. Adrià lo trabaja respetando su sabor
y calidad, aportando siempre una visión joven y creativa.

Entrants

Amanida de Verds de Temporada	16,00 €
Anxoves preparades a sa casa	13,00 €
Croquetes d'es Baluard de marisc o pernil ibèric	13,00 €
Tartar de Tonyina Balfegó	25,00 €
Salmó marinat amb cardamom, ou potxat i mantega de festucs	22,50 €
Steak Tartar (100 g – Vedella de Girona)	21,00 €
Burrata, tomàquets confitats, pinyons i alls tendres fumats	19,50 €
Carpaccio de Cabirol	14,00 €
Truita de Gambetes amb ous de corral	15,50 €
Calamars a la Romana	19,50 €
Sopa de peix de Roca	14,50 €
Coca amb tomàquet Km 0 Forn Sanés	3,50 €

Entrantes

Ensalada de Verdes de Temporada
Anchoas preparadas en casa
Croquetas d'es Baluard de marisco o jamón ibérico
Tartar de Atún Balfegó
Salmón marinado con cardamomo, huevo poché y mantequilla de pistacho
Steak Tartar (100 g - Ternera de Girona)
Burrata, tomates confitados, piñones y ajos tiernos ahumados
Carpaccio de Corzo
Tortilla de Gambitas con huevos de corral
Calamares a la Romana
Sopa de pescado de Roca
Coca con tomate Km 0 Forn Sanés

En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor preguem que tots els nostres clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es posin amb contacte amb el nostre personal.



plats principals

Aquí trobareu sa tradició i orgull de sa nostra casa, ses receptes de l'àvia Maria i d'en Josep. Plats de sempre en es que es peix i es marisc són es veritables protagonistes.



Aquí encontraréis la tradición y el orgullo de nuestra casa, las recetas de la abuela Maria y de Josep. Platos de siempre en los que el pescado y el marisco son los verdaderos protagonistas.

Plats principals

ARROSSOS

Paella mixta de carn i peix 20,00 €
(Mínim 2 persones. Preu per persona)

Arròs de Cabra de Mar 24,00 €
(Mínim 2 persones. Preu per persona)

CARN S

Entrecot de vedella Girona, pebrot vermell
"rolit" i patates fregides casolanes 24,00 €

Filet de vedella de Girona, pebrot vermell
"rolit" i patates fregides casolanes 27,00 €

Tournedo amb fino 28,50 €
Tio Pepe i Ceps

Canelons de carn rostida 15,00 €
preparats com es de l'àvia Maria

Patates fregides casolanes 3,50 €

Platos principales

ARROCES

Paella mixta de carne y pescado
(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Arroz de Centolla
(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

CARNES

Entrecot de ternera de Girona con pimiento
rojo "rolit" y patatas fritas caseras

Solomillo de ternera de Girona con pimiento
rojo "rolit" y patatas fritas caseras

Tournedo con fino
Tio Pepe y Ceps

Canelones de carne asada
preparados cómo los de Maria

Patatas fritas caseras

En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor preguem que tots els nostres clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es posin amb contacte amb el nostre personal.

Plats principals

PEIXOS

Rap...

A la planxa 23,50 €

A la Romana 25,00 €

Lluç de Palangre...

En tronc, a la planxa 24,50 €

En tronc, bullit amb api,
patata i ceba tendra 25,50 €

Turbot...

A rodelles, a la planxa 24,50 €

En tronc, a la planxa
a "l'estil d'en Mariano" 29,00 €

Peix segons mercat...

Planxa pes/peso*

Forn (Patata panadera, tomàquet
natural i ceba, mínim 2 persones) pes/peso*

Plats principales

PESCADOS

Rape...

A la planxa

A la Romana

Merluza de Palangre...

En tronco, a la planxa

En tronco, hervido con apio,
patata y cebolla tierna

Rodaballo...

En rodajas, a la planxa

En tronco, braseado
al "estilo de Mariano"

Pescado según mercado...

Plancha

Horno (Patata panadera, tomate
natural y cebolla, mínimo 2 personas)

*preu segons mercat / precio según mercado

En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor preguem que tots els nostres clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es posin amb contacte amb el nostre personal.

IVA inclòs

Plats principals

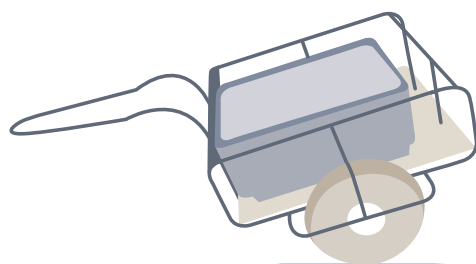
PEIXOS

Graellada de peix	26,50 €
Sarsuela	28,50 €
Suquet de peix <i>(Mínim 2 persones. Preu per persona)</i>	28,00 €
Suquet de Rap i Gambes del Cap de Creus <i>(Mínim 2 persones. Preu per persona)</i>	30,50 €

Plats principales

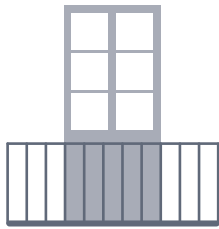
PESCADOS

Parrillada de pescado
Zarzuela
Suquet de pescado <i>(Mínimo 2 personas. Precio por persona)</i>
Suquet de Rape y Gambas del Cap de Creus <i>(Mínimo 2 personas. Precio por persona)</i>



En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor preguem que tots els nostres clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es posin amb contacte amb el nostre personal.

IVA inclòs



postres

Sa perfecta combinació entre l'herència afrancesada de ses receptes de l'avi Quimet i la mà divinament dolça de la Fani. Són sa part més llaminera de sa carta, un espai en el que trobareu un bon final de festa.



La perfecta combinación entre la herencia afrancesada de las recetas del abuelo Quimet y la mano divinamente dulce de la Fani. Son la parte más golosa de la carta, un espacio dónde encontraréis un buen final de fiesta.

Postres

Clàssica "Torrija" amb gelat de vainilla 8,50 €

Figues de l'hort de sa casa
confitades amb canyella i mató 6,50 €

Biscuit de vainilla i ametlla
amb xocolata calenta 8,50 €

Gelat de formatge fresc amb
confitura de taronja i pastanaga 6,50 €

Coulant de Festucs 8,50 €

Profiterols de nata muntada
amb xocolata calenta 8,50 €

Formatges Catalans de la zona
(Caseus Afinadors) 13,50 €

I per picar...

Trufes de xocolata amb
herbes del Cap de Creus 2,00 € /u

Postres

Clásica "Torrija" con helado de vainilla

Higos del huerto de casa confitados
con cañella y "mató"

Biscuit de vainilla y almendra
con chocolate caliente

Helado de queso fresco con confitura
de naranja y zanahoria

Coulant de Pistacho

Profiteroles de nata montada con
chocolate caliente

Quesos Catalanes de la región
(Caseus Afinadors)

Y para picar...

Trufas de chocolate con
hierbas del Cap de Creus

En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor preguem que tots els nostres clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es posin amb contacte amb el nostre personal.

Vins de postres

VINS	Perafita Mistela o Garnatxa de Cadaqués (Celler Martín Faixó) ECO	5,00 €
VINOS	Essència 22 - Carinyena Blanca (Còsmic Vinyaters - Agullana) BIO	14,00 €
	Tripolar 21 - Moscat d'Alexandria (Rim - Rabós)	12,00 €
	Airam - Garnatxa negra i Garnatxa Roja (Celler Espelt)	4,00 €
	Xarab de Valenzuela 15 – Pedro Ximenez (B. Oscuro – Granada) BIO	9,50 €
	Sol del Patio 2021 – Monastrell (Vinos Patio – La Mancha) BIO	8,50 €
	Solera Garnatxa (Mas Llunes)	5,00 €
	Vi de panses (Vinya dels Aspres)	4,50 €
	Vi de Glass Gewürstraminer (Gramona)	4,75 €
	La Garnatxa d'en Pitu - (Massis de l'Albera)	6,50 €
	Desembre 2019 - Xarel.lo Verema Tardana (Vinyes Singulares) ECO	8,00 €
	Sol i Serena de Damigiana 2016 - Garnatxa (Cellers d'en Guilla)	11,00 €
	Estela Solera 1990 - Garnatxa Negra (Mas Estela) ECO	14,00 €
	Garnatxa Roja - Bac de les ginesteres (Vinya el Aspres)	12,00 €
	INO - Garnatxa Roja tipus solera (Masia Serra)	12,00 €
	Pedro Ximénez Gama Antique (Fernando de Castilla)	11,50 €
	Botritys Noble 2001 - Macabeu (Nadal)	16,00 €
	Tokaji 5 Puttonyos 2013 - Chateau Dereszla Hungría	16,00 €
	Bermejo - Malvasía Volcánica	5,00 €
	Malvasia de Sitges 2019 - Mas Oller	6,00 €
	Fermentació Lenta 2021 - Ximénez Spínola	6,00 €
	Amontillado Tradición 30 anys - Bodegas Tradición	21,00 €

LICORS	Licor de Pera Williams (Leon Beyer)	4,50 €
LICORES	Licor Marc de Gramona	5,00 €
	Orujo Blanc o d' Herbes Pazo Señorans	3,00 €
	Grappa Nonino Friulana 41°	4,00 €
	Licor de poma Kuhri	4,00 €
	Limoncello Villa Massa	3,00 €

