



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.



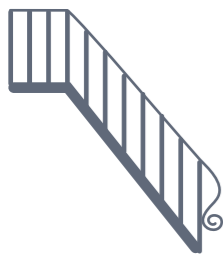
Nos gusta el producto de proximidad, fresco y de temporada. Adrià lo trabaja respetando su sabor y calidad, aportando siempre una visión joven y creativa.

Entrants		Entrantes
Amanida de Verds de Temporada	16,00 €	Ensalada de Verdes de Temporada
Anxoves preparades a sa casa	14,00 €	Anchoas preparadas en casa
Croquetes de marisc	14,00 €	Croquetas de marisco
Carpaccio de Tonyina Balfegó	25,00 €	Carpaccio de Atún Balfegó
Salmó marinat amb cardamom, ou potxat i mantega de festucs	23,00 €	Salmón marinado con cardamomo, huevo poché y mantequilla de pistacho
Steak Tartar (100 g – Vedella de Girona)	22,50 €	Steak Tartar (100 g - Ternera de Girona)
Carpaccio de Cabirol	15,00 €	Carpaccio de Corzo
Truita de Gamba Vermella	18,00 €	Tortilla de Gamba Roja
Calamars a la Romana	20,00 €	Calamares a la Romana
Sopa de peix de Roca	15,00 €	Sopa de pescado de Roca
Coca amb tomàquet Km 0 Forn Sanés	3,25 €	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.

IVA inclòs



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

Sa nostra Paella 22,00 €
(Mínim 2 persones. Preu per persona)

Arròs de Cabra de Mar 25,00 €
(Mínim 2 persones. Preu per persona)

CARN S

Entrecot de vedella Girona, pebrot vermell "rolit" i patates fregides casolanes 24,50 €

Filet de vedella de Girona, pebrot vermell "rolit" i patates fregides casolanes 28,00 €

Tournedo amb fino Tio Pepe i Xampinyons 30,00 €

Canelons de carn rostida preparats com es de l'àvia Maria 16,50 €

Patates fregides casolanes 3,50 €

Platos principales

ARROCES

" Sa nostra " Paella (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 Champiñones

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.

IVA inclós

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 plancha

A la Romana

Merluza de Palangre...

En tronco, a la plancha

En tronco, hervido con apio,
patata y cebolla tierna

Rodaballo...

En rodajas, a la plancha

En tronco, braseado
al "estilo de Mariano"

Pescado según mercado...

Plancha

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

Plats principals

PEIXOS

Graellada de peix 28,50 €

Sarsuela 30,00 €

Suquet de peix 29,00 €
(Mínim 2 persones. Preu per persona)

Suquet de Rap i Gambes del Cap de Creus
(Mínim 2 persones. Preu per persona) 32,00 €

Plats principales

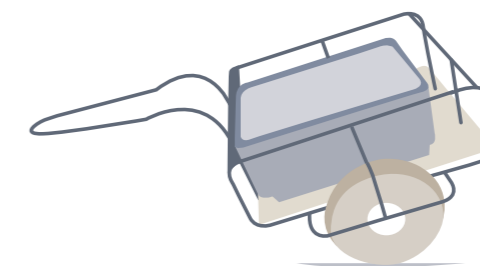
PESCADOS

Parrillada de pescado

Zarzuela

Suquet de pescado
(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Suquet de Rape y Gambas del Cap de Creus
(Mínimo 2 personas. Precio por persona)



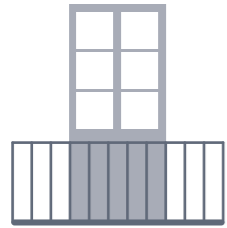
*preu segons mercat / precio según mercado

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

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

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 €

Postres

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)

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

Vins de postres

VINS VINOS

Perafita Mistela o Garnatxa de Cadaqués (Celler Martín Faixó) ECO	5,00 €
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 €
Ambre 2019 - Garnatxa Negra i Garnatxa Gris (La Gutina)	9,00 €
Solera Garnatxa (Mas Llunes)	9,00 €
Vi de panses (Vinya dels Aspres)	4,50 €
Vi de Glass Gewürstraminer (Gramona)	5,00 €
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 LICORES

Licor de Pera Williams (Leon Beyer)	4,50 €
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 €

