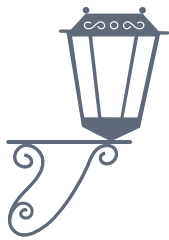




es baluard

*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.

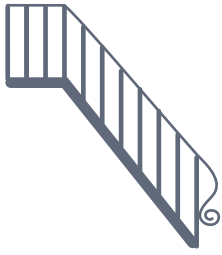
Entrants

Amanida de Verds de Temporada	17,00 €
Bacallà fresc, escarola frisè, tomàquet confitat, olivada de Kalamata i avellanes	19,50 €
Anxoves preparades a sa casa	13,00 €
Croquetes de marisc	14,00 €
Carpaccio de Tonyina Balfegó	25,00 €
Salmó marinat amb cardamom, ou potxat i mantega de festucs	23,00 €
Steak Tartar de Filet(Vedella de Girona 100g)	25,00 €
Carpaccio de Cabirol	15,00 €
Truita de Gamba Vermella	18,00 €
Calamars a la Romana	20,00 €
Sopa de peix de Roca	15,00 €
Coca amb tomàquet Km 0 Forn Sanés	3,55 €
Servei de pa Km 0 Forn Sanés	1,75 €

Entrantes

Ensalada de Verdes de Temporada
Bacalao fresco, escarola frisè, tomate confitado, olivada de Kalamata y avellanas
Anchoas preparadas en casa
Croquetas de marisco
Carpaccio de Atún Balfegó
Salmón marinado con cardamomo, huevo poché y mantequilla de pistacho
Steak Tartar de Solomillo (Ternera de Girona 100g)
Carpaccio de Corzo
Tortilla de Gamba Roja
Calamares a la Romana
Sopa de pescado de Roca
Coca con tomate Km 0 Forn Sanés
Servicio de pan Km 0 Forn Sanés

En compliment amb la legislació europea Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor preguem



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)

CARNES

Entrecot de vedella Girona, pebrot vermell "rolit" i patates fregides casolanes 25,50 €

Filet de vedella de Girona, pebrot vermell "rolit" i patates fregides casolanes 29,00 €

Tournedo amb fino Tio Pepe i Xampinyons 31,00 €

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

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

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 26,00 €

En tronc, a la planxa
a "l'estil d'en Mariano" 31,00 €

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

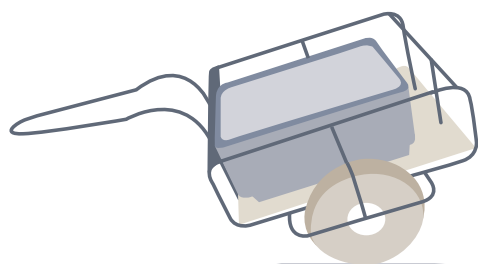
PEIXOS

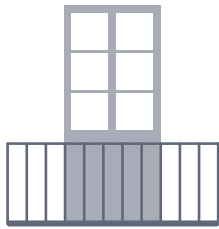
Graellada de peix	28,50 €
Sarsuela	30,00 €
Suquet de peix <i>(Mínim 2 persones. Preu per persona)</i>	29,00 €
Suquet de Rap i Gambes del Cap de Creus <i>(Mínim 2 persones. Preu per persona)</i>	32,00 €

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>





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 €
Crema de cítrics, merenga i fruites del bosc	6,50 €
Gelat de formatge fresc amb confitura de taronja i pastanaga	6,50 €
Coulant de Festucs	8,50 €
Torrada de Santa Teresa amb crema de galleta Lotus	8,50 €
Profiterols de nata muntada amb xocolata calenta	8,50 €
Formatges Catalans de la zona (Caseus Afinadors)	13,50 €

Per compartir...

Trufes de xocolata negra amb herbes del Cap de Creus (Patisserie Quer)	2,00 €/unitat
---	---------------

Postres

Higos del huerto de casa confitados con cañella y "mató"
Biscuit de vainilla y almendra con chocolate caliente
Crema de cítricos, merengue y frutas del bosque
Helado de queso fresco con confitura de naranja y zanahoria
Coulant de Pistacho
Torrija con crema de galleta Lotus
Profiteroles de nata montada con chocolate caliente
Quesos Catalanes de la región (Caseus Afinadors)

Para compartir...

Trufas de chocolate negro con hierbas del Cap de Creus (Patisserie Quer)

Vins de postres

VINS VINOS

Perafita Mistela o Garnatxa de Cadaqués (Celler Martín Faixó)	ECO	5,00 €
Essència 22 - Carinyena Blanca (Còsmic Vinyaters - Agullana)	NAT	14,00 €
Tripolar 21 - Moscat d'Alexandria (Rim - Rabós)	NAT	12,00 €
Airam - Garnatxa negra i Garnatxa Roja (Celler Espelt)		4,00 €
Xarab de Valenzuela 15 – Pedro Ximenez (B. Oscuro – Granada)	NAT	9,50 €
Sol del Patio 2022 – Monastrell (Vinos Patio – La Mancha)	NAT	8,50 €
Ambre 2019 - Garnatxa Negra i Garnatxa Gris (La Gutina)	NAT	9,00 €
Solera Garnatxa Roja (Mas Llunes)		9,00 €
Vi de panses (Vinya dels Aspres)		4,50 €
La Cosa 2024 - Moscatell de Alejandría (Alfredo Maestro)		6,00 €
Diablers - Macabeu Bullit Dolç 2022	NAT	15,00 €
Desembre 2019 - Xarel.lo Verema Tardana (Vinyes Singulares)	NAT	9,00 €
Sol i Serena de Damigiana 2016 - Garnatxa (Cellers d'en Guilla)		11,00 €
Garnatxa Roja - Bac de les ginesteres (Vinya el Aspres)		12,00 €
50 Gradi all'ombra 24 - Grillo (Alessandro Viola)	NAT	14,00 €
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 Hungria		16,00 €
Malvasia de Sitges 2019 - Mas Oller		6,00 €
Fermentació Lenta 2021 - Ximénez Spínola		6,00 €
Amontillado Tradición 30 anys - Bodegas Tradición		21,00 €

LICORS

Xarrup / Chupito

LICORES

Licor de Pera Williams (Leon Beyer)	4,50 €
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 €
Ratafia Russet	3,00 €
Frangelico	3,00 €