

CARTA

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

ENTRANTS / ENTRANTES

Pa amb tomàquet i anxos € 8,50

Pan con tomate y anchoas € 8,50

Amanida de l'hort Las Dunas € 9,50

Ensalada del huerto Las Dunas € 9,50

Amanida de salmó fumat amb cremós de formatge i vinagreta d'anet € 12,50

Ensalada de salmón ahumado con cremoso de queso y vinagreta de eneldo € 12,50

Amanida coctel amb llagostins € 11

Ensalada coctel con langostinos € 11

Salmorejo cordobés amb virtues de pernil iberic i ou € 8,50

Salmorejo cordobés con virtuos de jamón iberico y huevo € 8,50

Meló amb pernil iberic € 12,00

Melon con jamón iberico € 12,00

Carpaccio de vedella amb guacamole, rucula, tomàquet sec i olives de kalamata € 12,50

Carpaccio de ternera co guacamole, rucola, tomate seco y aceitunas de kalamata € 12,50

Carpaccio de gamba amb oli de guindilla, sesam i salsa mostassa i wakame € 16,00

Carpaccio de gamba con aceite de guindilla, sesamo y salsa de mostaza y wakame € 16,00

Tartar de tonyina amb alvocat, cremós de wasabi i maionesa de soja € 14,00

Tàrtar de atún con aguacate, cremoso de wasabi y mayonesa de soja € 14,00

Fritura de gambeta, calamars i escamarlans amb maionesa de cítrics € 13,00

Fritura de gambitas, calamaris y cigales con maionesa de cítricos € 13,00

ENTRÉES / STARTERS

Pain aux tomate et anchois € 8,50

Crispy bread with tomato and anchovies € 8,50

Salade du verger Las Dunas € 9,50

Seasonal salad from the orchard Las Dunas € 9,50

Salade de saumon fumé au fromage crémeux et vinaigrette à l'aneth € 12,50

Smoked salmon salad with creamy cheese and dill vinaigrette € 12,50

Salade cocktail aux crevettes € 11,00

Salad with prawns and pink sauce € 11,00

Salmorejo de Cordoue avec copeaux de jambon et oeuf € 8,50

Cordovan salmorejo with shavings of Iberico ham and egg € 8,50

Melón au jambon ibérique € 12,00

Melon with iberic ham € 12,00

Carpaccio de boeuf au guacamole, roquette, tomates séchées et olives kalamata € 12,50

Beef carpaccio with guacamoles, arugula, dried tomato and kalamata olives € 12,50

Carpaccio de crevettes à l'huile de piment, sauce sésame, moutarde et wakame € 16,00

Prawn carpaccio with chili oil, sasame and mustard sauce and wakame

Tartare de thon avec avocat, wasabi crémeux et mayonnaise au soja € 14,00

Tuna tartar with avocado, wasabi and soy mayonnaise € 14,00

Frites crevettes, calamars et écrevisses aux mayonnaise citric € 13,00

Fried shrimps, squid and crayfish with citric mayonnaise € 13,00

MENÚ CHATEAUBRIAND (MIN 2 PERSONES)

CHATEAUBRIAND A LES TRES SALSSES AMB GUARNICIÓ
CHATEAUBRIAND CON TRES SALSAS Y GUARNICIÓN
Chateaubriand avec 3 sauces / Chateaubriand with three sauces
32,50€ (IVA inclòs) PP

FILETE O TONYINA EN LA PEDRA (AMB SALSSES I GUARNICIÓ)
FILETE O ATÚN EN LA PIEDRA DE LAVA (CON SALSAS Y GUARNICIÓN)
Tournedos o thon au pierre lava / Tournedos or tuna from the lava stone
€ 29,50

CARTA

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

ARROSSES / ARROZ

Arros de carxofa, xampinyons i espàrrecs amb romesco € 21,50

Arroz de alcachofa, champiñones y espárragos con romesco € 21,50

Arròs caldós de llamàntol i sípia € 39,50

Arroz caldoso de bogavante y sépia € 39,50

Paella marinera Las Dunas € 23,50

Paella marinera Las Dunas € 23,50

CARNS / CARNES

Pollastre al curri amb arròs salvatge saltejat € 19,50

Pollo al curri con arroz salvaje salteado € 19,50

Magret d'anec amb salsa rustit, poma i pera € 24,00

Magret de pato con salsa rustido, manzana y pera € 24,00

Escalopa rebosat Van der Valk € 22,50

Escalopa rebosada Van der Valk € 22,50

Secret de porc a la graella, amb cremos de celery i mantega Café de Paris € 23,50

Secreto de porc a la parrilla, con salsa de celery y mantequilla Café de Paris € 23,50

Filet de vedella Van der Valk € 28,50

Solomillo de ternera Van der Valk € 28,50

PEIXOS / PESCADOS

Tataki de tonyina amb verdures saltejades i alga wakame

Tataki de atún cn verduras saleadas y alga wakame € 19,50

Salmó a la planxa amb salsa tàrtara i guarnició € 26,00

Salmon a la plancha con salsa tartara y sus guarniciones € 26,00

Zarzuela de peix amb marisc € 24,50

Zarzuela de pescado con marisco € 24,50

Llenguado: Picasso amb fruita / a la Munier / Planxa € 28,50

Lenguado: Picasso con fruta / a la Muniere / de la plancha € 28,50

POSTRES

Tatin de poma amb gelat vainille € 7,50

Tatin de manzana con helado de vainille € 7,50

Pinya al rhon amb crema catalana cremat i cruixants de full

Piña al ron con crema catalana cremada y crujiente € 7,50

Pastis de formatge amb fruits vermells i llima € 7,00

Pastel de queso con frutos rojos y ralladura de lima € 7,00

Dame blanche (gelat de vainille amb salsa xocolate calenta

Dame blanche (helado de vainille con salsa de chocolate caliente) € 7,50

Gelat (dos sabors amb nata i galeta) € 6,00

Helado (2 sabores, nata, galleta) € 6,00

RIZ / RICE

Riz aux artichauts, champignons et asperges au romesco € 21,50

Rice with artichoke, mushrooms and asparagus with romesco € 21,50

Riz au homard et seiche € 39,50

Rice with lobster and cuttlefish € 39,50

Paella au fruits du mer € 23,50

Seafood paella € 23,50

VIANDES / MEAT

Poulet au riz sauvage et sauce au curry € 19,50

Chicken with wild rice and curry sauce € 19,50

Magret de canard aux sauce rôti, pomme et poire € 24,00

Duck magret with roast sauce and apple and pear € 24,00

Escalope panée avec des frites et garnir € 22,50

Breaded schitzel with gaurnicion and fries € 22,50

Secret de porc grillée, sauce céleri et beurre Café Paris € 23,50

Grilled pork secret, with celery sauce and herb butter € 23,50

Filet de boeuf Van der Valk avec des frites € 28,50

Beef tenderloin Van der Valk with fries € 28,50

POISSONS / FISH

Tataki de thon aux légumes sautés et wakame € 19,50

Tuna tataki with sauteed vegetables and wakame € 19,50

Saumon grillé avec sauce tartare et garniture € 26,00

Grilled salmon with tartar sauce and garnish € 26,00

Zarzuela de poisson aux fruits de mer € 24,50

Fish zarzuela with seafood € 24,50

Seul: Picasso (aux fruits) / a la Meuniere / grillé € 28,50

Sole: Picasso (with fruit) / a la Meuniere / grilled € 28,50

DESSERT

Tatin de pommes et glace vanille € 7,50

Apple tatin with vanilla ice cream € 7,50

Ananas au rhum avec crème catalane brûlée € 7,50

Pineapple with rum and burnt Catalan cream € 7,50

Cheesecake au fruits rouges et zeste de citron vert € 7,00

Cheesecake with red fruit and lemon zest € 7,00

Dame blanche avec chantilly € 7,50

Dame blanche with cream € 7,50

Glace (deux saveurs aux chantilly et au biscuit) € 6,00

Icecream (two flavors with cream and biscuit) € 6,00