



# MENUKAART

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

In de zomer van 1963 begaven Gerrit en Toos van der Valk zich op een reis met hun gezin in de auto naar Spanje. Met het bootje op sleeptouw hadden ze geen specifieke bestemming voor ogen, behalve om te genieten van de zomer.

Bij de Frans/Spaanse grens wees een douanier hen de weg naar S'Agaró, de mooiste baai van de Costa Brava volgens hem.

Dit bleek het begin van een innige connectie met s'Agaró, de Costa Brava en Catalonië.

De magische ervaring in de betoverende baai Sant Pol in 1963 zorgde ervoor dat Gerrit en Toos een bijzondere band met deze pleze plaats ontwikkelden.

Hun verlangen om anderen te laten delen in deze prachtige ervaring leidde tot de oprichting van Hotel Barcarola, Restaurant Las Dunas en tapasbar La Casita.

Met trots heten wij u hartelijk welkom.

Ons toegewijde team staat klaar om u goede service te bieden en u te laten genieten van de tijdloze schoonheid en charme van S'Agaró en de baai van Sant Pol.





# MENUKAART

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

## VOORGERECHTEN

Brood met tomaat en ansjovis € 8,50

Gemengde seizoensalade Las Dunas € 9,50

Salade met gerookte zalm met roomkaas en dille vinaigrette € 12,50

Salade met garnalen en cocktail saus € 11,00

Cordova salmorejo met Iberico ham en ei € 8,50

Meloen met Iberische ham € 12,00

Rundercarpaccio met guacamole, rucola, droge tomaat en Kalamata olijven € 12,50

Gamba carpaccio met chili olie, sesam, mosterdsaus en wakame € 16

Tonijntartaar met avocado, wasabi en soja mayonaise € 14,00

Gefrituurde garnaaftjes, inktvis en rivierkreeftjes € 13,00

## TOURNEDOS OP DE LAVA STEEN

Met 3 sauzen en garnituur

€ 29,50

## TONIJN OP DE LAVA STEEN

Met soja -en tartaarsaus en garnituur

€ 29,50

## CHATEAUBRIAND LAS DUNAS

Met 3 sauzen en garnituur min 2 personen

€ 32,50 per persoon

*Laat het ons alstublieft weten als u een voedselintolerantie hebt*



# MENUKAART

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

## RIJST

Rijst met artisjokken, champignons en asperges met romescosaus € 21,50

Rijst met kreeft en inktvis € 39,50

Paella met schelpdieren en vis € 23,50

## VLEES

Kipfilet met een kerriesausje en gewokte wilde rijst € 19,50

Geroosterde eendenborst in zijn jus met appel en peer € 24,00

Varkensschnitzel met frietjes en garnituur € 22,50

Secreto Ibérico (varkensvlees) met seleriesaus en kruidenboter € 23,50

Ossenhaas met frietjes en garnituur € 28,50

## VIS

Tonijntataki met gewokte groenten en zeewier € 19,50

Gegrilde zalm met tartaarsaus en garnituur € 26,00

Zarzuela (visstoofpotje) met zeevruchten € 24,50

Zee tong (Picasso met kleurig fruit óf a la Meunière óf van de grill) € 28,50

## NAGERECHT

Warm appeltatin met vanille ijs € 7,50

Ananas in rum met Crema Catelana en een knapperig bladerdeeg koekje € 7,50

Cheesecake met rode vruchten en limoenschaafsel € 7,00

Dame blanche met slagroom € 7,50

Huisgemaakt ijs met slagroom (twee bolletjes) € 6,00