

The background consists of large, organic, overlapping shapes in a vibrant red and a light gray color. The shapes are fluid and non-geometric, creating a dynamic and modern aesthetic. The red shapes are layered over the light gray ones, and the overall composition is balanced and visually appealing.

**Restaurant**

**Benvinguts  
Bienvenidos  
Welcome  
Willkommen  
Welkom  
Bienvenue**

**Bon profit!**  
Buen provecho!

**Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre els seus productes. Preguem consulti amb el nostre personal.**

**Tots els preus inclouen l'IVA.**

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias sobre sus productos. Rogamos consulten con nuestro personal.

Todos los precios incluyen el IVA.

## Tapes Tapas

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Patates braves</b><br>Patatas bravas   | <b>6.80€</b>  |
| <b>2. Croquetes de pollastre</b><br>Croquetas de pollo   | <b>7.50€</b>  |
| <b>3. Croquetes de formatge</b><br>Croquetas de queso  | <b>8.00€</b>  |
| <b>4. Croquetes de pernil ibèric</b><br>Croquetas de jamón ibérico                                       | <b>8.50€</b>  |
| <b>5. Croquetes de gamba</b><br>Croquetas de gamba   | <b>9.50€</b>  |
| <b>6. Calamars a la romana</b><br>Calamares a la romana  | <b>16.00€</b> |
| <b>7. Calamars a l'andalusa</b><br>Calamares a la andaluza   | <b>16.00€</b> |
| <b>8. Bunyols de bacallà</b><br>Buñuelos de bacalao  | <b>12.00€</b> |
| <b>9. Sticks de pollastre amb salsa de mostassa i mel</b><br>Sticks de pollo con salsa de mostaza y miel | <b>8.50€</b>  |

**Pa** 2.00 € p/p

Pan

**Torrada amb tomàquet** 2.50 €

Tostada con tomate

## Amanides i carpaccios

### Ensaladas y carpaccios

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 10. | <b>Amanida de l'hort amb ou i tonyina</b><br>Ensalada de la huerta con huevo y atún   | 12.00€ |
| 11. | <b>Amanida de formatge de cabra i nous amb vinagreta de mel</b><br>Ensalada de queso de cabra y nueces con vinagreta de miel                | 13.50€ |
| 12. | <b>Amanida caprese de burrata</b><br>Ensalada caprese de burrata  | 13.50€ |
| 13. | <b>Amanida amb alvocat, mango, ravanets i fruits vermells</b><br>Ensalada con aguacate, mango, rabanitos y frutos rojos                     | 13.50€ |
| 14. | <b>Tartar de salmó i alvocat amb vinagreta de festucs</b><br>Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de pistachos                         | 13.90€ |
| 15. | <b>Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i pipes de gira-sol</b><br>Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y pipas de girasol | 15.00€ |
| 16. | <b>Carpaccio de gamba</b><br>Carpaccio de gamba   | 16.00€ |

## Plats per compartir

### Platos para compartir

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 17. | <b>Ous estrellats amb patates i pernil</b><br>Huevos rotos con patatas y jamón               | 11.90€ |
| 18. | <b>Ous estrellats amb botifarra de perol</b><br>Huevos rotos con botifarra de perol          | 13.50€ |
| 19. | <b>Pernil ibèric amb torrada de pa de pagès</b><br>Jamón ibérico con tostada de pan de payés | 16.50€ |

## Plats informals

### Platos informales

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 20. | <b>Nuggets de pollastre amb patates fregides</b><br>Nuggets de pollo con patatas fritas   | 11.50€ |
| 21. | <b>Escalopa de pollastre amb patates fregides</b><br>Escalope de pollo con patatas fritas | 11.90€ |
| 22. | <b>Pollastre a l'ast ½ amb patates fregides</b><br>Pollo asado ½ con patatas fritas       | 12.00€ |

# Carns a la brasa

## Carnes a la brasa

<b>23. Broquetes de vedella</b> Brochetas de ternera	<b>17.00€</b>
<b>24. Xai</b> Cordero	<b>17.50€</b>
<b>25. Graellada de carn</b> Parrillada de carne	<b>18.50€</b>
<b>26. Filet de vedella</b> Solomillo de ternera	<b>19.50€</b>
<b>27. Entrecot de vedella (400 gr.)</b> Entrecot de ternera (400 gr.)	<b>21.00€</b>
<b>28. Costelles de porc duroc estil americà amb salsa barbacoa (aprox. 500gr)</b> <b>10 hores de cocció a baixa temperatura 65°C</b> <b>i finalitzada al forn brasa Josper</b> Costillas de cerdo duroc estilo americano con salsa barbacoa (aprox. 500gr) 10 horas de cocción a baja temperatura 65 °C y finalizada al horno brasa <i>Josper</i>	<b>21.50€</b>

### Amb guarnició de patates fregides

Con guarnición de patatas fritas

**EXTRA: salsa pebre verd o salsa roquefort** **2.00€**  
EXTRA: salsa pimienta verde o salsa roquefort

# Carns argentines

## Carnes argentinas

<b>29. Lagarto de porc 100% Duroc (aprox. 250gr.)</b> Lagarto de cerdo 100% Duroc (aprox. 250gr.)	<b>18.00€</b>
<b>30. Graellada argentina de carn amb tres salses</b> Parrillada argentina de carne con tres salsas	<b>19.50€</b>
<b>31. "Machete de vaca" (aprox. 500gr.)</b> <b>14 hores de cocció a baixa temperatura 65°C</b> <b>i finalitzada al forn brasa Josper</b> Machete de vaca (aprox. 500gr.) 14 horas de cocción a baja temperatura 65 °C y finalizada al Horno brasa <i>Josper</i>	<b>19.00€</b>
<b>32. Llom Baix de vedella (aprox. 300 gr.)</b> Lomo bajo de ternera (aprox. 300 gr.)	<b>20.00€</b>
<b>33. Presa de porc 100% Duroc (aprox. 300gr.)</b> Presa de cerdo 100% Duroc (aprox. 300gr.)	<b>21.00€</b>
<b>34. Ojo de bife (entrecot argentí, 200gr.)</b> Ojo de bife (entrecot argentino, 200gr.)	<b>28.00€</b>

## Especialitats de carns

### Especialidades de carne

<b>35. Cuixetes de pollastre rostides amb bolets</b> Muslitos de pollo asados con setas	<b>14.50€</b>
<b>36. Bistec de vedella</b> Bistec de ternera	<b>15.90€</b>
<b>37. Hamburguesa gourmet 100% vaca amb cheddar fos, cansalada curada cruixent, alvocat fresc i ceba caramel·litzada.</b> <b>Acompanyada amb patates fregides de moniato</b> Hamburguesa gourmet 100% vaca con cheddar fundido, bacon crujiente, aguacate fresco y cebolla caramelizada. Acompañada con patatas fritas de boniato	<b>16.50€</b>
<b>38. Magret d'ànec amb reducció Pedro Ximenes</b> Magret de pato con reducció Pedro Ximenes	<b>17.80€</b>
<b>39. Filet de porc al pebre verd o rocafort</b> Solomillo de cerdo a la pimienta verde o roquefort	<b>18.00€</b>
<b>40. Melós de vedella amb Parmentier</b> Meloso de ternera con Parmentier	<b>20.00€</b>
<b>41. Espatlla de Xai al forn amb peres</b> Paletilla de cordero al horno con peras	<b>22.00€</b>
<b>42. Filet de vedella amb foie i mermelada de figues</b> Solomillo de ternera con foie y mermelada de higos	<b>23.50€</b>
<b>43. "Xuletón" de vedella de Girona a la pedra</b> Chuletón de ternera de Girona a la piedra	<b>55.00€</b>

## Peix i marisc

### Pescado y marisco

<b>44. Musclos a la marinera</b> Mejillones a la marinera	<b>13.50€</b>
<b>45. Calamars farcits</b> Calamares rellenos	<b>15.90€</b>
<b>46. Sípia a la planxa</b> Sepia a la plancha	<b>17.50€</b>
<b>47. Bacallà amb musselina d'all o samfaina</b> Bacalao con muselina de ajo o samfaina	<b>17.50€</b>
<b>48. Llobarro a la Donostiarra</b> Lubina a la donostiarra	<b>18.50€</b>
<b>49. Orada a la brasa</b> Dorada a la brasa	<b>19.00€</b>
<b>50. Calamars a la planxa amb verdures a la brasa</b> Calamares a la plancha con verduras a la brasa	<b>19.50€</b>
<b>51. Pota de pop a la brasa amb Parmentier</b> Pata de pulpo a la brasa con Parmentier	<b>20.50€</b>
<b>52. Llenguado a la planxa amb verdures a la brasa</b> Lenguado a la plancha con verduras a la brasa	<b>20.00€</b>
<b>53. Mariscada a la planxa</b> Mariscada a la plancha	<b>30.00€</b>

## Cuina local

### Cocina local

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>54. Paella marinera (mín. 2 pers.)</b><br>Paella marinera (mín. 2 pers.)                         | <b>18.50€</b> |
| <b>55. Paella mar i muntanya (mín. 2 pers.)</b><br>Paella mar y montaña (mín. 2 pers.)              | <b>18.00€</b> |
| <b>56. Arròs caldós mar i muntanya (mín. 2 pers.)</b><br>Arroz caldoso mar y montaña (mín. 2 pers.) | <b>18.50€</b> |
| <b>57. Arròs del senyoret</b><br>Arroz del señorito   | <b>22.00€</b> |
| <b>58. Arròs caldós amb llamàntol</b><br>Arroz caldoso con bogavante                                | <b>26.00€</b> |
| <b>59. Fideuà (mín. 2 pers.)</b><br>Fideuá (mín. 2 pers.)   | <b>17.50€</b> |

## Pastes i risotto

### Pastas y risotto

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>60. Lasanya d'espínacs, albergínia, carbassó i ceba amb beixamel de pebrot</b><br>Lasaña de espinacas, berenjena, calabacín y cebolla con bechamel de pimiento | <b>12.00€</b> |
| <b>61. Caneló de carn tradicional</b><br>Canelón de carne tradicional   | <b>12.50€</b> |
| <b>62. Rigatoni a la bolognesa</b><br>Rigatoni a la boloñesa  | <b>13.50€</b> |
| <b>63. Tagliatelle a la carbonara</b><br>Tagliatelle a la carbonara   | <b>13.50€</b> |
| <b>64. Fusilli amb crema de gorgonzola</b><br>Fusilli con crema de gorgonzola   | <b>13.50€</b> |
| <b>65. Risotto de bolets al parmesà</b><br>Risotto de setas al parmesano  | <b>13.50€</b> |

# Pizzas

<b>66. Margarita</b>	<b>11.50€</b>	<b>75. Salami</b>	<b>13.90€</b>
<b>67. Regina</b> <b>Pernil dolç i xampinyons</b> Jamón de York y champiñones	<b>12.50€</b>	<b>76. Barbacoa</b> <b>Carn picada, bacó, ceba i salsa barbacoa</b> Carne picada, beicon, cebolla y salsa barbacoa	<b>13.90€</b>
<b>68. Vegetariana</b> <b>Ceba caramel·litzada, tomàquets cherry, pebrot, carbassó i olives</b> Cebolla caramelizada, tomates cherry, pimiento, calabacín y aceitunas	<b>13.50€</b>	<b>77. Kebab</b>	<b>14.50€</b>
<b>69. Quatre estacions</b> <b>Pernil dolç, xampinyons, anxoves, carxofa i olives</b> Jamón de York, champiñones, anchoas, alcachofa y aceitunas	<b>13.50€</b>	<b>78. Botifarra negra i escalivada</b> Botifarra negra y escalivada	<b>14.50€</b>
<b>70. Hawai</b> <b>Bacó i pinya</b> Beicon y piña	<b>13.50€</b>		
<b>71. Quatre Formatges</b> <b>Roquefort, Emmental, Parmesà i Gorgonzola</b> Roquefort, Emmental, Parmesano y Gorgonzola	<b>13.50€</b>		
<b>Carbonara</b>			
<b>72. Salsa carbonara, bacó i ceba</b> Salsa carbonara, beicon y cebolla	<b>13.50€</b>		
<b>Calzone</b>			
<b>73. Pernil dolç, ou dur i xampinyons</b> Jamón York, huevo duro y champiñones	<b>13.50€</b>		
<b>Pesto</b>			
<b>74. Burrata, tomàquets cherry i salsa pesto</b> Burrata, tomates cherry y salsa pesto	<b>13.50€</b>		

**Totes les nostres pizzas porten base de tomàquet, mozzarella i orenga.**  
Todas nuestras pizzas tienen una base de tomate, mozzarella y orégano.

**Ingredient adicional** **1,50 €**  
Ingrediente adicional



# Eurocamping



**Camping Resort  
& Bungalow Park**

CALONGE | SANT ANTONI  
COSTA BRAVA