

The background features a light gray field with several large, organic, red shapes that resemble stylized, flowing forms or perhaps abstract representations of a face or a creature. The shapes are smooth and rounded, creating a sense of movement and depth. One large shape on the left side frames the text.

**Restaurant**

**Benvinguts  
Bienvenidos  
Welcome  
Willkommen  
Welkom  
Bienvenue**

**Bon Appetit!**  
Guten Appetit!

**Information on food allergies is available. For your own safety, you may request details from staff.**

**VAT included in all prices**

Dieses Restaurant bietet Informationen zu Allergenen über die verwendeten Zutaten. Hierzu können Sie unsere Mitarbeiter befragen.

Alle Preise inkl. MwSt.

## Tapas

- 1. Patatas bravas (fried potatoes with spicy sauce)** 6.80€  
Patatas bravas (gebackene Kartoffeln mit pikanter Soße)
- 2. Chicken croquettes** 7.50€  
Hühnerkroketten
- 3. Cheese croquettes** 8.00€  
Käsekroketten
- 4. Iberian ham croquettes** 8.50€  
Iberische Schinkenkroketten
- 5. Prawn croquettes** 9.50€  
Garnelenkroketten
- 6. Fried calamari (Roman style)** 16.00€  
Calamares a la Romana  
(frittierte Tintenfischringe im Teigmantel)
- 7. Fried calamari (Andalusian style)** 16.00€  
Calamares a la Andaluza  
(frittierte Tintenfischringe in leichter Mehlhülle)
- 8. Cod fritters** 12.00€  
Frittierte Stockfischbällchen
- 9. Crispy chicken fingers with honey mustard sauce** 8.50€  
Knusprige Chicken Fingers mit honig senf sauce

**Bread** 2.00 € p/p

Brot

**Toast with tomato** 2.50 €

Geröstetes Brot mit Tomate

## Salads and carpaccios

### Salate und Carpaccio

- |  |        |
|--|--------|
| 10. <b>Orchard salad with hard boiled egg and tuna</b><br>Gartensalat mit Ei und Thunfisch                                     | 12.00€ |
| 11. <b>Goat cheese salad with walnuts and honey vinaigrette</b><br>Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honigvinaigrette        | 13.50€ |
| 12. <b>Burrata Caprese salad</b><br>Caprese-Salat mit Burrata  | 13.50€ |
| 13. <b>Avocado salad with mango, radish and red fruits</b><br>Salat mit Avocado, Mango, Radieschen und roten Früchten          | 13.50€ |
| 14. <b>Salmon and avocado tartare with pistachio vinaigrette</b><br>Lachs-Avocado-Tartar mit Pistazienvinaigrette              | 13.90€ |
| 15. <b>Veal carpaccio with Parmesan cheese and sunflower seeds</b><br>Kalbscarpaccio mit Parmesanspänen und Sonnenblumenkernen | 15.00€ |
| 16. <b>Prawn carpaccio</b><br>Garnelen-Carpaccio   | 16.00€ |

## Dishes to share

### Gerichte zum Teilen

- |  |        |
|--|--------|
| 17. <b>Huevos estrellados</b><br><b>(Baked potatoes with fried eggs and ham)</b><br>(Stücke spiegelei mit stücken Schinken und Gebackene Kartoffeln)   | 11.90€ |
| 18. <b>Huevos estrellados with botifarra de perol</b><br><b>(Baked potatoes with fried eggs and Catalan pork sausage)</b><br>(Gebackene Kartoffeln mit stücke Speielei und katalanische Wurst) | 13.50€ |
| 19. <b>Iberian cured ham with toasted Catalan rustic bread</b><br>Iberischem Schinken und geröstetem katalanischen Brot  | 16.50€ |
| 20. <b>Crispy chicken nuggets with fries</b><br>Chicken Nuggets mit Pommes   | 11.50€ |

## Informal dishes

### Unkomplizierte Gerichte

- |   |        |
|---|--------|
| 21. <b>Crispy chicken escalope with fries</b><br>Hühnerschnitzel mit Pommes | 11.90€ |
| 22. <b>Roast chicken ½ with fries</b><br>Gebratenes Hähnchen ½ mit Pommes   | 12.00€ |
| 23. <b>Veal skewers</b><br>Kalb Spieß                                       | 17.00€ |

## Grilled meat Fleisch vom Grill

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>24. Lamb</b><br>Lamm  | <b>17.50€</b> |
| <b>25. Assorted grilled meat</b><br>Gemischte Fleischgrillplatte   | <b>18.50€</b> |
| <b>26. Beef fillet steak</b><br>Rinderfilet  | <b>19.50€</b> |
| <b>27. Beef entrecote (400 gr.)</b><br>Rinderentrecôte (400 gr.)   | <b>21.00€</b> |
| <b>28. American-style spareribs in BBQ-honey sauce (approx. 500 gr.)</b><br><b>10 hours of cooking at low temperature 65°C finished in the Jospes charcoal oven</b><br>Auf Amerikanische art zubereitete spare-ribs<br>BBQ-Honig Soße (500 gr. Approx.)<br>10 Stunden bei niedriger Temperatur gegart 65 °C und gegrillt im Jospes Holzkohleofen | <b>21.50€</b> |

### Garnished with french fries

Garniert mit Pommes

**EXTRA: salsa pebre verd o salsa rocafort 2.00€**

EXTRA: salsa pimienta verde o salsa roquefort

## Argentinian meat grill Argentinischer Fleischgrill

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>29. "Lagarto" pork meat 100% Duroc (approx. 250 g)</b><br>Lagarto vom Duroc-Schwein (ca. 250 g)  | <b>18.00€</b> |
| <b>30. Argentinian meat grill with three sauces</b><br>Argentinischer Fleischgrill mit drei Soße  | <b>19.50€</b> |
| <b>31. "Machete de vaca" Beef (aprox. 500gr.)</b><br><b>14 hours of cooking at low temperature 65°C finished in the Jospes charcoal oven</b><br>Rind Machete (aprox. 500gr.)<br>14 Stunden bei niedriger Temperatur gegart 65 °C und gegrillt im Jospes Holzkohleofen | <b>19.00€</b> |
| <b>32. Beef sirloin (approx. 300 g)</b><br>Rinderhüfte (ca. 300 g)  | <b>20.00€</b> |
| <b>33. "Presa de porc" 100% Duroc pork (approx. 300 g)</b><br>Schweine-Presa 100 % Duroc (ca. 300 g)  | <b>21.00€</b> |
| <b>34. "Ojo de bife" rib-eye (200 g)</b><br>"Ojo de bife" Rib-Eye-Steak (200 g)   | <b>28.00€</b> |

## Meat specialties Fleischspezialitäten

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>35. Roasted chicken drumsticks with mushrooms</b><br>Gebratene Hähnchenschenkel mit Pilzen   | <b>14.50€</b> |
| <b>36. Beef steak</b><br>Rindersteak  | <b>15.90€</b> |
| <b>37. Gourmet 100% Beef Burger with melted cheddar, crispy cured bacon, fresh avocado, and caramelized onions.</b><br><b>Served with sweet potato fries</b><br>Gourmet 100% Rindfleisch-Burger mit geschmolzenem Cheddar, knusprigem geräuchertem Speck, frischer Avocado und karamellisierten Zwiebeln. Serviert mit Süßkartoffelpommes | <b>16.50€</b> |
| <b>38. Duck breast with Pedro Ximénez reduction</b><br>Entenbrust mit Pedro-Ximénez-Reduktion   | <b>17.80€</b> |
| <b>39. Pork steak with green pepper or Roquefort sauce</b><br>Schweinefilet mit grüner PfefferSoße oder Roquefort   | <b>18.00€</b> |
| <b>40. Melós de vedella with Parmentier</b><br><b>Tender veal stew with mashed potatoes</b><br>Mélos de ternera con Parmentier<br>Zartschmelzende kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree  | <b>20.00€</b> |
| <b>41. Roasted lamb shoulder with pears</b><br>Lammkeule aus dem Ofen mit Birnen  | <b>22.00€</b> |
| <b>42. Beef fillet steak served with foie and fig marmalade</b><br>Rinderfilet mit Foie gras und Feigenmarmelade  | <b>23.50€</b> |
| <b>43. "Chuletón" Girona beef, stone grilled</b><br>"Chuletón" Rib-Eye vom Girona-Rind auf dem heißen Stein   | <b>55.00€</b> |

## Fish and Seafood Fisch und Meeresfrüchte

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>44. Sailor-style mussels</b><br>Miesmuscheln nach Seemannsart   | <b>13.50€</b> |
| <b>45. Stuffed squid</b><br>Gefüllte Tintenfische  | <b>15.90€</b> |
| <b>46. Grilled cuttlefish</b><br>Gegrillte Sepia   | <b>17.50€</b> |
| <b>47. Cod fish with garlic mousseline or vegetable ratatouille</b><br>Kabeljau mit Knoblauchmousseline oder Ratatouille | <b>17.50€</b> |
| <b>48. Sea bass Donostiarra style</b><br>Wolfsbarsch nach Donostia-Art   | <b>18.50€</b> |
| <b>49. Grilled gilthead sea bream</b><br>Goldbrasse vom Grill  | <b>19.00€</b> |
| <b>50. Grilled cuttlefish with grilled vegetable garnish</b><br>Gegrillter Tintenfisch mit gegrilltem Gemüse             | <b>19.50€</b> |
| <b>51. Grilled octopus with Parmentier potato purée</b><br>Gegrillter Oktopus mit Kartoffel-Parmentier                   | <b>20.50€</b> |
| <b>52. Grilled sole fish with grilled vegetable garnish</b><br>Seezunge mit gegrilltem Gemüse                            | <b>20.00€</b> |
| <b>53. Grilled seafood platter</b><br>Gegrillte Meeresfrüchteplatte  | <b>30.00€</b> |

## Local Kitchen

### Lokale Küche

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>54. Paella marinera (min. 2 pers.) – seafood</b><br>Paella marinera (min. 2 Pers.) – Meeresfrüchte                                  | <b>18.50€</b> |
| <b>55. Paella mar i muntanya (min. 2 pers.) – seafood and meat</b><br>Paella mar i muntanya (min. 2 Pers.) – Meeresfrüchte und Fleisch | <b>18.00€</b> |
| <b>56. Rice in broth (seafood and meat) (min. 2 pers.)</b><br>Reis in Brühe (Meeresfrüchte und Fleisch) (min. 2 Pers.)                 | <b>18.50€</b> |
| <b>57. Arroz del señorito</b><br><b>(Seafood paella with the shells already removed)</b><br>(Meeresfrüchte-Paella ohne Schalen)        | <b>22.00€</b> |
| <b>58. Brothy rice with lobster</b><br>Reis mit Hummer   | <b>26.00€</b> |
| <b>59. Fideuà (min. 2 pers.)</b><br>Fideuà (min. 2 Pers.)  | <b>17.50€</b> |

## Pasta & Risotto

### Pasta & Risotto

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>60. Vegetarian lasagna with aubergine, spinach, courgette, onion and pepper béchamel sauce</b><br>Vegetarische Lasagne (mit Auberginen-, Spinat-, Zucchini-, Zwiebel- und Paprika-Béchamelsoße,) | <b>12.00€</b> |
| <b>61. Traditional meat cannelloni</b><br>Traditionelle Fleisch-Cannelloni  | <b>12.50€</b> |
| <b>62. Rigatoni a la bolognesa</b><br>Rigatoni Bolognese  | <b>13.50€</b> |
| <b>63. Tagliatelle a la carbonara</b><br>Tagliatelle Carbonara  | <b>13.50€</b> |
| <b>64. Fusilli with gorgonzola cream</b><br>Fusilli mit Gorgonzola-Creme  | <b>13.50€</b> |
| <b>65. Mushroom risotto with Parmesan cheese</b><br>Pilzrisotto mit Parmesan  | <b>13.50€</b> |

# Pizzas

## Pizzen

<b>66. Margarita</b>	<b>11.50€</b>	<b>75. Salami</b>	<b>13.90€</b>
<b>67. Regina</b> Ham and mushrooms Schinken und Pilze	<b>12.50€</b>	<b>76. Barbacoa</b> Minced meat, bacon, onion and BBQ sauce Hackfleisch, Speck, Zwiebel und BBQ-Soße	<b>13.90€</b>
<b>68. Vegetariana</b> Caramelized onion, cherry tomatoes, bell pepper, courgette and olives Cherrytomaten, Paprika, Zucchini und Oliven	<b>13.50€</b>	<b>77. Kebab</b>	<b>14.50€</b>
<b>69. Quatre Estacions</b> Ham, mushrooms, anchovies, artichokes and olives Pilze, Sardellen, Artischocken und Oliven	<b>13.50€</b>	<b>78. Botifarra negra i escalivada</b> Black Catalan sausage with escalivada Katalanische Blutwurst mit Escalivada	<b>14.50€</b>
<b>70. Hawaii</b> Bacon and pineapple Speck und Ananas	<b>13.50€</b>		
<b>71. Quatre Formatges</b> Roquefort, Emmental, Parmesan & Gorgonzola Roquefort, Emmentaler, Parmesan & Gorgonzola	<b>13.50€</b>		
<b>72. Carbonara</b> Carbonara sauce, bacon and onion Carbonara, Speck und Zwiebel	<b>13.50€</b>		
<b>73. Calzone</b> Ham, hard boiled egg and mushrooms Schinken, Ei und Pilze	<b>13.50€</b>		
<b>74. Pesto</b> Burrata, cherry tomatoes and pesto Burrata, Cherrytomaten und Pesto	<b>13.50€</b>		

**All our pizzas are made with a tomato sauce and mozzarella base and garnished with oregano.**

Alle unsere Pizzas haben die folgenden Grundzutaten: Tomaten, Mozzarella und Oregano.

**Additional ingredients** **1.50 €**  
Zusätzliche Zutaten



# Eurocamping



**Camping Resort  
& Bungalow Park**

CALONGE I SANT ANTONI  
COSTA BRAVA