



# CARTA

## VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

🇪🇸 A l'estiu de 1963, Gerrit i Toos van der Valk es van embarcar en un viatge amb la seva família en cotxe cap a Espanya. Amb el vaixell al remolc, no tenien una destinació específica en ment, excepte gaudir de l'estiu. A la frontera entre França i Espanya, un duaner els va indicar el camí cap a S'Agaró, la badia més bonica de la Costa Brava segons ell. Això va resultar ser l'inici d'una connexió profunda amb S'Agaró, la Costa Brava i Catalunya. L'experiència màgica a la badia encantadora de Sant Pol el 1963 va fer que Gerrit i Toos desenvolupessin un llaç especial amb aquest lloc. El seu desig de fer que altres poguessin compartir aquesta experiència meravellosa va portar a la creació de l'Hotel Barcarola, el Restaurant Las Dunas i el bar de tapes La Casita. Amb orgull, us donem la benvinguda cordialment. El nostre equip dedicat està preparat per oferir-vos un servei excel·lent i fer que gaudiu de la bellesa i el encant intemporal de S'Agaró i la badia de Sant Pol.

🇪🇸 En el verano de 1963, Gerrit y Toos van der Valk emprendieron un viaje con su familia en el coche hacia España. Con el barco en remolque, no tenían una destinación específica en mente, excepto disfrutar del verano. En la frontera entre Francia y España, un aduanero les indicó el camino hacia S'Agaró, la bahía más hermosa de la Costa Brava según él. Esto resultó ser el inicio de una conexión profunda con S'Agaró, la Costa Brava y Cataluña. La experiencia mágica en la encantadora bahía de Sant Pol en 1963 hizo que Gerrit y Toos desarrollaran un vínculo especial con este lugar. Su deseo de que otros pudieran compartir esta experiencia maravillosa llevó a la creación del Hotel Barcarola, el Restaurante Las Dunas y el bar de tapas La Casita. Con orgullo, les damos la bienvenida cordialmente. Nuestro equipo dedicado está listo para brindarles un excelente servicio y hacer que disfruten de la belleza y el encanto atemporales de S'Agaró y la bahía de Sant Pol.

🇫🇷 À l'été 1963, Gerrit et Toos van der Valk se sont lancés dans un voyage en voiture avec leur famille en direction de l'Espagne. Avec le bateau en remorque, ils n'avaient pas de destination spécifique en tête, sinon de profiter de l'été. À la frontière entre la France et l'Espagne, un douanier les a dirigés vers S'Agaró, la plus belle baie de la Costa Brava selon lui. Cela a marqué le début d'une connexion profonde avec S'Agaró, la Costa Brava et Catalogne. L'expérience magique dans la baie enchanteresse de Sant Pol en 1963 a conduit Gerrit et Toos à développer un lien spécial avec cet endroit. Leur désir de partager cette expérience merveilleuse avec d'autres a conduit à la création de l'Hôtel Barcarola, du Restaurant Las Dunas et du bar à tapas La Casita. Avec fierté, nous vous souhaitons chaleureusement la bienvenue. Notre équipe dévouée est prête à vous offrir un excellent service et à vous permettre de profiter de la beauté intemporelle et du charme de S'Agaró et de la baie de Sant Pol.

🇬🇧 In the summer of 1963, Gerrit and Toos van der Valk set off on a journey with their family in the car to Spain. With the boat in tow, they had no specific destination in mind, except to enjoy the summer. At the border between France and Spain, a customs officer directed them towards S'Agaró, the most beautiful bay on the Costa Brava according to him. This marked the beginning of a deep connection with S'Agaró, the Costa Brava and Catalonia. The magical experience in the enchanting bay of Sant Pol in 1963 led Gerrit and Toos to develop a special bond with this place. Their desire to let others share in this wonderful experience led to the creation of Hotel Barcarola, Restaurant Las Dunas, and the tapas bar La Casita. With pride, we warmly welcome you. Our dedicated team is ready to provide you with excellent service and enable you to enjoy the timeless beauty and charm of S'Agaró and the bay of Sant Pol.





# CARTA

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

## ENTRANTS / LOS ENTRANTES

### Amanida de l'hort Las Dunas € 9,50

Ensalada del huerto Las Dunas

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

Ensalada de salmon ahumado con cremoso de queso y vinagreta de eneldo

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

Salmorejo cordobés con virtuos de jamon iberico y huevo

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

Carpaccio de ternera con guacamole, rucula, tomate seco y aceitunas de kalamata

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

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

### Tàrtar 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 € 13,00

## ENTRÉES / STARTERS

### Salade du verger Las Dunas € 9,50

Las Dunas salad, from the orchard

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

Smoked salmon salad with creamy cheese and dill vinaigrette

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

Cordovan salmorejo with shavings of Iberico ham and egg

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

Beef carpaccio with guacamole, arugula, dried tomato and kalamata olives

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

Prawn carpaccio with chilli oil, sesame 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

## FILETE O TONYINA EN LA PEDRA FILETE O ATÚN EN LA PIEDRA DE LAVA TOURNEDOS O THON EN LA PIERRE TOURNEDOS OR TUNA FROM THE STONE

Amb tres salses i guarnició  
Con tres salsas y guarnición  
Avec 3 sauces et garniture  
With three sauces and garnish

PREU pp / PRIX pp / PRICE pp  
29,50€ (IVA inclòs)

*Preguem que ens comuniquin si pateixen alguna intolerancia alimentaria  
Rogamos nos comuniquen si sufren alguna intolerancia alimentaria  
Veuillez nous contacter si vous souffrez d'une intolerance alimentaire  
Please contact us if you suffer any food intolerance*



# CARTA

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

## ARROSSOS / ARROCES

**Arros de carxofa, xampinyons i espàrrecs amb romesco € 21,50**  
Arroz de alcachofa, champiñones y espárragos con romesco

**Arros caldós de llamàntol i sípia € 39,50**  
Arroz caldoso de bogavante y sépia

**Paella marinera Las Dunas € 23,50**  
Palle marinera Las Dunas

## CARNS / CARNES

**Pollastre al curri amb arros salvatge saltejat € 19,50**  
Poll al curri con arroz salvaje salteado

**Escalopa rebosada 'Van der Valk' € 22,50**  
Escalopa rebozada 'Van der Valk'

**Secret de porc a la graella, amb salsa de celery i mantega café paris € 23,50**  
Secreto de cerdo a la parrilla, con salsa de celery y mantequilla café paris

**Filet de vedella 'Van der Valk' € 28,50**  
Solomilo de ternera 'Van der Valk'

## PEIXOS / PESCADOS

**Tataki de tonyina amb verdures saltejades i alga wakame € 19,50**  
Tataki de atún con verduras salteadas y alga wakame

**Salmó a la planxa amb salsa tàrtara i guarnició € 26,00**  
Salmon a la plancha con salsa tartara y sus guarniciones

**Llenguado picasso amb fruita saltejada € 28,50**  
Lenguado picasso con fruta salteada

## POSTRES / POSTRE

**Tatin de poma amb gelat de vainilla € 7,50**  
Tatin de manzana con helado de vainilla

**Pinya al rhon amb crema catalana cremat i carquiñolis € 7,50**  
Piña al ron con crema catalana cremada y carquiñolis

**Pastis de formatge amb fruits vermells i llima € 7,00**  
Pastel de queso con frutos rojos y ralladura de lima

**Dame blanche (gelat de vainille amb salsa de xocolata calenta) € 7,50**  
Dame blanche (helado de vainille con salsa de chocolate caliente)

**Gelat (2 sabors amb nata i galeta) € 6**  
Helado (2 sabores con nata y galleta)

## RIZ / RICE

**Riz aux artichauts, champignons et asperges au romesco € 21,50**  
Rice with artichoke, mushrooms and asparagus with romesco

**Riz au homard et seiche € 39,50**  
Rice with lobster and cuttlefish

**Paella au fruits du mer € 23,50**  
Seafood paella

## VIANDES / MEAT

**Poulet au riz sauvage et sauce au curry € 19,50**  
Chicken with wild rice and curry sauce

**Escalope panée avec des frites et garnir € 22,50**  
Breaded schnitzel with guarnicion and fries

**Secret de porc grillé, sauce céleri et beurre café paris € 23,50**  
Grilled pork secret, with celery sauce and herb butter

**Filet de boeuf avec des frites € 28,50**  
Beef tenderloin with fries

## POISSONS / FISH

**Tataki de thon aux légumes sautés et wakame € 19,50**  
Tuna tataki with sauteed vegetables and wakame seaweed

**Saumon grillé avec sauce tartare et garniture € 26,00**  
Grilled salmon with tartar sauce and garnish

**Sole Picasso avec des fruits € 28,50**  
Sole Picasso with fruit

## DESSERT / DESSERT

**Tatin de pommes et glace vanille € 7,50**  
Apple tatin with vanilla ice cream

**Ananas au rhum avec crème catalane brûlée et carquiñolis € 7,50**  
Pineapple with rum and burnt Catalan cream and carquiñolis

**Cheesecake au fruits rouges et zeste de citron vert € 7,00**  
Cheesecake with red fruit and lemon zest

**Dame blanche avec chantilly € 7,50**  
Dame blanche with cream

**Glace (deux saveurs à la crème et au biscuit) € 6**  
Icecream (two flavors with cream and biscuit)