

CARTA

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

ENTRANTS / ENTRÉES / STARTERS

AMANIDA DE L'HORT LAS DUNAS € 9,00
Salade du verger Las Dunas / Las Dunas salad, from the orchard

AMANIDA DE TEXTURES DE TOMÀQUET DE TEMPORADA
AMB FORMATGE MANXEG, CEBOLLETA I OLIVADA € 9,50
Salade de texture de tomate de saison avec fromage
manchego, ciboulette et pâte d'olive / Seasonal tomato salad
with Manchego cheese, chives and olive paste

SALMOREJO CORDOBÉS AMB VIRUTES DE PERNIL
IBERICO I OU € 7,50
Salmorejo de Cordoue avec copeaux de jambon ibérique et
oeuf / Cordovan salmorejo with shavings of Iberico ham and
egg

CARPACCIO DE VEDELLA AMB ENCORTITS, MAIONESA DE
TÒFONA, PARMESÀ I RUCULA € 10,50
Carpaccio de boeuf avec pickles, mayonnaise à la truffe,
parmesan et roquette / Beef carpaccio with pickles, truffle
mayonnaise, parmesan and arugula

TÀRTAR DE TONYINA AMB ALVOCAT, CREMÓS DE
WASABI I MAIONESA DE SOJA € 13,00
Tartare de thon avec avocat, wasabi crémeux et mayonnaise
au soja / Tuna tartar with avocado, wasabi and soy mayonnaise

LOS ENTRANTES / VOORGERECHTEN / VORSPEISEN

ENSALADA DEL HUERTO LAS DUNAS € 9,00
Gemengde seizoensalade Las Dunas / Salat aus dem Obstgarten

ENSALADA DE TEXTURAS DE TOMATE DE TEMPORADA
CON QUESO MANCHEGO, CEBOLLETA Y OLIVADA € 9,50
Seizoenstomatensalade met manchegokaas, bieslook en
olijvenpasta / Saisonaler Tomatensalat mit Manchego-Käse,
Schnittlauch und Olivenpaste

SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMON
IBERICO Y HUEVO € 7,50
Cordovan salmorejo met Iberico ham en ei / Cordovan-
Salmorejo mit gehobeltem Iberico-Schinken und Ei

CARPACCIO DE TERNERA CON ENCURTIDOS, MAYONESA
DE TRUFA, PARMESANO Y RUCULA € 10,50
Rundercarpaccio met augurk, truffelmayonnaise, parmezaan en
rucola / Rindercarpaccio mit gurken, Trüffelmayonnaise,
Parmesan und Rucola

TÀRTAR DE ATÚN CON AGUACATE, CREMOSO DE WASABI
Y MAYONESA DE SOJA € 13,00
Tonijntartaar met avocado, wasabi en soja mayonnaise /
Tonijntartare mit Avocado, Wasabicrème und Mayonnaise von
Soja

MENÚ CHATEAUBRIAND (MIN 2 PERSONES)

CHATEAUBRIAND A LES TRES SALSAS AMB GUARNICIÓ
CHATEAUBRIAND CON TRES SALSAS Y GUARNICIÓN

Chateaubriand met 3 sauzen en garnituur
Chateaubriand with three sauces and garnish
Chateaubriand avec 3 sauces et garniture
Chateaubriand mit 3 sauzen und Garnitur

+

Postres/Nagerecht/Dessert/Nachspeisen
(a la carta)

PREU pp / PRIX pp / PRICE pp
45,00€ (IVA inclòs)



17,50€

ALBERGÍNIA BLANCA A LA GRAELLA AMB PICADILL D'ENCORTITS, TOMÀQUET SEC, MEL I QUINOA
BERENJENA BLANCA A LA PARRILLA CON PICADILLO DE ENCURTIDOS, TOMATE SECO, MIEL Y QUINOA
GEGRILDE WITTE AUBERGINE MET PICADILLO AUGURKJES, GEDROOGDE TOMAAT, HONING EN QUINOA
GRILLED WHITE EGGPLANT WITH PICADILLO PICKLES, DRIED TOMATO, HONEY AND QUINOA
AUBERGINE BLANCHE GRILLÉE AVEC PICKILLO PICKILLO, TOMATE SÉCHÉE, MIEL ET QUINOA
GEGRILLTE WEISSE AUBERGINE MIT PICADILLO-GURKEN, GETROCKNETEN TOMATEN, HONIG UND QUINOA

PREGUEM QUE ENS COMUNIQUIN SI PATEIXEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA
VEUILLEZ NOUS CONTACTAER SI VOUS SOUFFREZ D'UNE INTOL'ERANCE ALIMENTAIRE
PLEASE CONTACT US IF YOU SUFFER ANY FOOD INTOLERANCE

ROGAMOS NOS COMUNIQUEN SI SUFREN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA
LAAT HET ONS ALSTUBLIEFT WETEN ALS U EEN VOEDSELINTOLERATIE HEEFT
BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS, WENN SIE EINE LEBENSMITTELUNVERTRAGLICHKEIT HABEN

CARTA

VAN DER VALK HOTEL BARCAROLA

ARROSSOS / RIZ / RICES

ARRÒS DE CARXOFA, XAMPINYONS I TOMÀQUET CHERRY
CONFITAT € 19,50

Riz aux artichauts, champignons et tomates cherry confits /
Rice with artichoke, mushrooms and confitted cherry tomatoes

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL I SÍPIA € 39,50

Riz au homard et seiche / Rice with lobster and cuttlefish

PAELLA MARINERA LAS DUNAS € 21,50

Paella au fruits du mer / Seafood paella

CARNS / VIANDES / MEATS

POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS

SALVATGE SALTEJAT € 17,50

Poulet au riz sauvage et sauce au curry /

Chicken with wild rice and curry sauce

ESCALOPA REBOSADA 'VAN DER VALK' € 19,50

Escalope panée avec des frites et garnir / Breaded schnitzel with
guarnicion and fries

ENTRECOTE DE LLOM AMB MANTEGA CAFÉ PARIS I BOLETS

€ 23,50 Entrecôte aux champignons et beurre aux herbes / Sirloin
steak with mushrooms and herb butter

FILET DE VEDELLA 'VAN DER VALK' € 27,50

Filet de boeuf avec des frites / Beef tenderloin with fries

PEIXOS / POISSONS / FISH

TATAKI DE TONYINA AMB VERDURES SALTEJADES I

ALGA WAKAME € 18,50

Tataki de thon aux légumes sautés et wakame /

Tuna tataki with sauteed vegetables and wakame seaweed

SALMÓ A LA PLANXA AMB SALSÀ TÀRTARA I

GUARNICIÓ € 24,00

Saumon grillé avec sauce tartare et garniture / Grilled

salmon with tartar sauce and garnish

CASSOLETA DE RAPET AMB ESCAMARLA I GAMBA € 26,00

Casserole Monkfish avec des crevettes / Monkfish

casserole with prawns

LLENGUADO PICASSO AMB FRUITA SALTEJADA € 28,00

Sole Picasso avec des fruits / Sole Picasso with fruit

POSTRES / DESSERT / DESSERT

BROWNIE AMB TEXTURES DE XOCOLATE € 6,50

Brownie aux textures chocolatées / Brownie with chocolate
textures

PASTIS DE FORMATGE AMB MELMELADA DE MANGO I LLIMA

€ 7,00 Cheesecake à la confiture de mangue et au citron vert

Cheesecake with mango jam and lime

'DAME BLANCHE' GELAT DE VAINILLE AMB SALSÀ DE

XOCOLATE CALENTA € 7,50

Dame blanche avec chantilly / Dame blanche with cream

ARROCES / RIJST / REIS

ARROZ DE ALCACHOFA, CHAMPIÑONES Y TOMATE CHERRY
CONFITADO € 19,50

Rijst met artisjokken, champignons en gekonfijte cherrytomaatjes
/ Reis mit artischocken, pilzen und cherry-tomaten confit

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y SÉPIA € 39,50

Rijst met kreeft en inktvis / Reis mit Lobster und Tintenfisch

PAELLA MARINERA LAS DUNAS € 21,50

Paella met schelpdieren en vis / Paella mit Fisch

CARNES / VLEES / FLEISCH

POLLO AL CURRI CON ARROZ SALVAJE

SALTEADO € 17,50

Kipfilet met een kerriesausje en gewokte wilde rijst /

Hühnercurry mit Wildreis

ESCALOPA REBOZADA 'VAN DER VALK' € 19,50

Schnitzel met garnituur en frietjes / Gebratene Schnitzel mit
Garnitur und Pommes frites

ENTRECOTE DE LOMO ALTO CON MANTEQUILLA CAFÉ PARIS

Y CHAMPIÑONES € 23,50 Entrecote met champignons en
kruidenboter / Lendensteak mit Pilzen und Kräuterbutter

SOLOMILO DE TERNERA 'VAN DER VALK' € 27,50

Ossenhaas met friet en garnituur / Rinderfilet mit Pommes frites

PESCADOS / VISGERECHTEN / FISCHE

TATAKI DE ATÚN CON VERDURAS SALTEADAS Y

ALGA WAKAME € 18,50

Tonijntataki met gewokte groenten en zeewier /

Thunfisch tataki mit gebratenem Gemüse und Algen

SALMON A LA PLANCHA CON SALSÀ TÀRTARA Y SUS

GUARNICIONES € 24,00

Gegrilde zalm met tartaarsaus en garnituur / Gegrillter Lachs

mit Remoulade und Beilage

CAZUELA DE RAPITO CON CIGALA Y GAMBA € 26,00

Zeeduivel uit de oven met garnalen / Seeteufel aus dem Ofen mit

Garnelen

LLENGUADO PICASSO CON FRUITA SALTEADA € 28,00

Zee tong Picasso met kleurig fruit / Seezunge Picasso mit Früchten

POSTRE / NAGERECHT / NACHSPEISE

BROWNIE CON TEXTURAS DE CHOCOLATE € 6,50

Brownie met chocoladetexturen / Brownie mit
Schokoladentextur

TARTA DE QUESO CON CONFITURA DE MANGO Y LIMA € 7,00

Cheesecake met mango confituur en limoen / Käsekuchen

mit Mangomarmelade und Limette

DAME BLANCHE CON NATA € 7,50

Dame blanche met slagroom / Dame blanche mit creme