

CAPROIG

restaurant

DEGUSTATIONSMENÜ



TARTAR VOM THUNFISCH | KETA KAVIAR | KNUSPER AUS REIS UND ALGE | AVOCADO
(PE) | (SO) | (SU)



VENUSMUSCHELN | WEISSWEIN | KRÄUTER UND KNOBLAUCH "PICADA"
(MO) | (SU)



MEERESFRÜCHTE REIS "SENYORET" | SEPIA | GARNELEN AUS SOLLER | MIESMUSCHELN | VENUSMUSCHELN
(CR) | (PE) | (MO)



FANG DES TAGES | GEGRILLTES FISCHFILET | GRILL GEMÜSE | LIMONEN UND BUTTER SAUCE
(LA) | (PE)

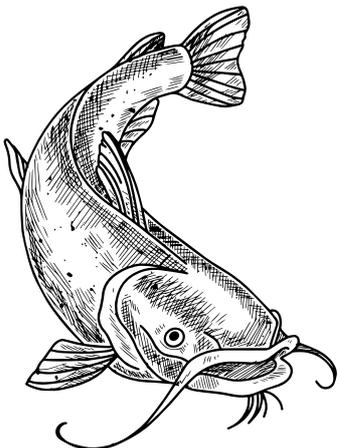


TEXTUREN VON DER MANDEL | MANDELKUCHEN "GATO" | EISCREME VON GERÖSTETER MANDEL |
MANDELPRALINE

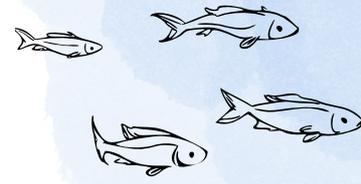
(HU) | (FC) | (LA) | (GL)

90

PREIS PRO PERSON



VORSPEISEN



MEERESFRÜCHTESALAT | TINTENFISCH | CALAMARI | ZITRONENSAUCE
(CR) | (MO) | (SO) | (SU) | (PE)

29

MIESMUSCHELN | CHAMPAGNER | FRISCHE KRÄUTE
(MO) | (SU)

26

VENUSMUSCHELN | WEISSWEIN | KRÄUTER UND KNOBLAUCH "PICADA"
(MO) | (SU)

26

GEGRILLTER TINTENFISCH | KOHL UND ROMESCO SAUCE
(MO) | (SU) | (FR) | (FC)

28

MEERESFRÜCHTE UND FISCH "FRITURA" | KRÄUTER - ALIOLI
(PE) | (MO) | (CR) | (LA) | (C)

27

TARTAR VOM THUNFISCH | KETA KAVIAR | KNUSPER AUS REIS UND ALGE | AVOCADO
(PE) | (SO) | (SU)

24

IBERICOSCHINKEN | KNUSPRIGES WEISSBROT | TOMATE UND AOVE
(GL)

32

AVOCADO AUS SOLLER | TOMATEN RAF | PINIENKERNE | CREMIEUX
(FC) | (GL)

23

FISCHMARKT

TÄGLICH BELIEFERN UNS LOKALE FISCHEREIBETRIEBE MIT IHREM FANG
WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSEREN HEUTIGEN FISCHMARKT

WIE MÖGEN SIE IHREN FISCH AM LIEBSTEN?

1. IN UNSEREM HOLZKOHLEOFEN "JOSPER"

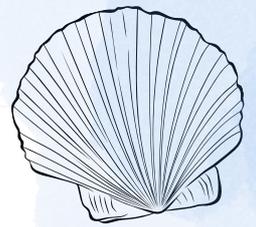
2. "A LA SAL" SALZKRUSTE MIT KRÄUTERN UND SALZ AUS ES TRENC, GEBACKEN IN EINEM
LEHMZIEGEL

3. AUF DEM BASKISCHEN HOLZKOHLEGRILL

(MO) | (CR) | (PE)



REIS & PASTA



UNSER REIS WIRD MIT DEN BESTEN LOKALEN PRODUKTEN ZUBEREITET. WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH ARROZ BOMBETA AUS SA POBLA, GEMÜSE AUS DER UMGEBUNG, FISCH AUS DEM LOKALEN WILDFANG UND FRISCHE PASTA .

REIS MIT HUMMER | GEGRILLTER HUMMER | VENUSMUSCHELN
(MIN.FÜR 2 PERSONEN)

(CR) | (PE) | (MO)
48*

SCHWARZER REIS | TINTENFISCH | GARNELEN AUS SOLLER | MIESMUSCHELN | VENUSMUSCHELN
(MIN.FÜR 2 PERSONEN)

(CR) | (PE) | (MO)
29*

MEERESFRÜCHTE REIS "SENYORET" | SEPIA | GARNELEN AUS SOLLER | MIESMUSCHELN | VENUSMUSCHELN
(AUCH FÜR 1 PERSON ERHÄLTlich)

(CR) | (PE) | (MO)
27*

VEGETARISCHER REIS | SAISONALES GEMÜSE AUS DER UMGEBUNG | KRÄUTERÖL
23*

HUMMERPASTA | SPAGHETTI ALLA CHITARRA | TOMATE

(CR) | (C) | (LA)
39

*PREIS PRO PERSON



FÜR FLEISCHLIEBHABER

GEGRILLTES WAGYU RINDERFILET | MALLORQUINISCHER TRÜFFEL | KARTOFFEL PARMENTIER
(SU) | (AP) | (LA)

85

LAMMSCHULTER | GEGART BEI NIEDRIGER TEMPERATUR UND GEGRILLT AUF HOLZKOHLE | LOKALE KRÄUTER | PUREE AUS MANDEL UND BLUMENKOHLE

(SU) | (AP)
48

VORSPEISEN

GRÜNER GEMISCHTER SALAT | BALSÁMICO | OLIVENÖL AOVE

(SU)

9

AUF HOLZKOHLE GEGRILLTES GEMÜSE | ROMESCO SAUCE

(C) | (FC)

9

OFENKARTOFFELN MIT THYMIAN | KRÄUTER UND KNOBLAUCHÖL

7

BABY RÖMERSALAT | VINAIGRETTE VON ROTER PAPRIKA

(SU)

9

BROCCOLINI VOM GRILL | KNOBLAUCHÖL UND THYMIAN

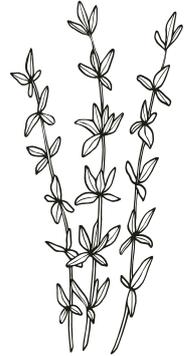
(SU)

9

FRITIERTES GEMÜSE TRICOLOR | KAROTTE | ROTE BETE | PASTINAKE

(C)

8



DESSERT

ORANGE AUS SOLLER | CRÈME | BLUTORANGE | BAISER | EIS | GEL

(C) | (HU) | (FC)

8

ERDBEERE | GEFRORENER SCHAUM | ERDBEER-MINZ BAISER | CHANTILLY VANILLE

(C) | (SU) | (HU)

11

TEXTUREN VON DER MANDEL | MANDELKUCHEN "GATO" | EISCREME
VON GERÖSTETER MANDEL | MANDELPRALINE

(LA) | (SE) | (FC) | (C) | (HU)

11

SPHERE VON DER SCHOKOLADE | KUCHEN | ROHRZUCKER | MOUSSE | CHILLI | ESPRESSO

(C) | (FC) | (SO) | (HU) | (FC)

12

ALL PRICES IN EUROS (€) WITH VAT INCLUDED DISHES INDICATED WITH (C)-GLUTEN, (CR)-CRUSTACEANS, (FC)- NUTS, (SE)-
SESAME, (HU)-EGG, (LA)-MILK, (AL)- LUPINS,(AP)-CELERY, (CA) PEANUTS,(MO) - MOLLUSCS, (P)-PORK,(A)-ALCOHOL,
(MS)- MUSTARD, (PE)-FISH, (SO) -SOYA, (SU)-SU/FITES,(VJ)-VEGETARIAN

