

Can Bolet

DES DE 1961



Voorgerechten



| | ½ RANTSOEN | |
|--|------------|-------|
| Groene salade | | 4.95 |
| Salade Can Bolet <i>verschillende groenten, koud vlees, mushrooms</i> | | 7.80 |
| Xató "Salade Time" <i>andijvie, kabeljauw, ansjovis, tonijn en romesco saus</i> | | 7.50 |
| Geitenkaassalad, kweepeer, zoete nuts, mosterd azijn met honing van rosmarijn | | 7.90 |
| Carpaccio van tomaat met fetakaas en basilicumcoulis | | 6.90 |
| Gegrilde groenten met Parmezaanse | | 9.60 |
| "Piquillo Peppers" <i>Paprika gevuld met kabeljauw</i> | | 9.50 |
| Ravioli van courgette met gambas en zee-egel | | 11.85 |
| Eigengemaakte kroketten van zeevruchten en tartaar sauce | | 8.90 |
| Rauwe Iberische Acorn-ham | 13.85 | 22.90 |
| Assortiment kaas met toastjes en huisgemaakte jam | 6.30 | 8.90 |
| Calamares: gefrituurde inktvisringetjes | 7.95 | 12.50 |
| Galicische octopus | | 16.80 |
| Gegrilde zeemessen | 6.50 | 9.90 |
| Gegrilde venusschelpjes | 9.90 | 13.95 |
| Vissoep | | 12.75 |
| Oesters (per stuk) | | 4.80 |

Rijstgerechten en fideuà*

* Minimum 2 personen - Prijs per person

| | | |
|---------------------------------|--|-------|
| Fideuà | | 12.50 |
| Paella Con Bolet (vlees en vis) | | 12.85 |
| Paella op visserswijze | | 15.90 |
| Zwarte Rijst | | 13.80 |
| Risotto met zee kreeft | | 26.50 |

Uisgerechten

| | | |
|---|-------|-------|
| Gegrilde inktvisringen | | 14.70 |
| Gegrilde Zeeduivel | 9.85 | 15.75 |
| Gegrilde zeeduivel | 12.90 | 19.70 |
| Zeeduivel op visserswijze | | 21.80 |
| Langostines met knoflook | 11.15 | 18.85 |
| Vispan Can Bolet <i>Gestooftde zeeduivel van schelpdier met knoflooksaus</i> | | 24.50 |
| Gegrilde zee kreeft | 15.40 | 26.50 |
| Gemengde gegrilde vis-en zeevruchtenschotel | 23.60 | 39.50 |
| Speciale gevarieerde gegrilde zeevruchtenschotel | 26.80 | 46.50 |

Vleesgerechten



| | 1/2 RANTSOEN | |
|--|--------------|-------|
| Gegrild varkenslapje | | 6.90 |
| Hamburger van kalfsvlees met foie aan reductie Pedro Ximenez | | 9.40 |
| Gegrilde biefstuk van Girona | | 10.65 |
| Op vuur gegrilde eendenborst | | 12.65 |
| Op vuur gegrilde lamscoteletjes | | 14.35 |
| Op vuur gegrilde entrecote | | 16.80 |
| Op vuur gegrilde rundsfilet van Girona | | 19.80 |
| <i>Supplement saus: Roquefort, peper, honing mosterd, ham en walnoten (al onze sauzen worden begeleid met witte rijst)</i> | | 1.85 |
| <i>Supplement chips, oesterpaddestoelen, groene asperges</i> | | 2.45 |

Specialiteiten van het huis

| | | |
|---|-------|-------|
| Kleine octopus cognac | 9.80 | 16.50 |
| Gebakken inktvisringen brandy met knoflook en peterselie | | 16.50 |
| Zeeduivelfilet met gambas | | 21.00 |
| Gegratineerde rivierkreeft | 16.30 | 28.50 |
| Kabeljauw gestoofd in groentensaus met knoflook | | 14.50 |
| Rijst met pijlinktvis en garnalen gegrild met alioli (knoflookmayonaise) | | 16,50 |

Menu

| | | | |
|--|-------|---------------------|---|
| ZEEVRUCHTENMENU | 35.00 | VISMENU | 29.50 |
| <i>2 personen - prijs per person</i> | | VOORGERECHT | Fijne vleeswaren van het huis |
| VOORGERECHT | | HOOFDGERECHT | Gegrilde gemengde vis- en zeevruchtenschotel |
| Zee-egelcreme | | | Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) en nagerecht |
| EERSTE GANG | | | |
| Kokkels met zee-aaltjes | | | |
| TWEEDE GANG | | | |
| Gevarieerde gegrilde zeevruchtenschotel "Bolet" | | | |
| Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) en nagerecht | | | |
| VLEESMENU | 28.00 | VLEESMENU 2 | 24.50 |
| VOORGERECHT | | VOORGERECHT | Gegrilde groenten |
| Geitenkaassalad, kweeper, zoete nuts, mosterd azijn met honing van rosmarijn | | HOOFDGERECHT | Eendenborst met saus van rauwe ham en walnoten |
| HOOFDGERECHT | | | Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) en nagerecht |
| Entrecote met bijlage en saus naar keuze (Supplement saus 1,70) | | | |
| Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) en nagerecht | | | |



1/2 PORTION

| | | |
|--|-------|-------|
| Зелёный салат Amanida Verda | | 4.95 |
| Салат “кан болет” <i>разнообразие овощей, колбасы и маринованные грибы</i> Amanida “Can Bolet” | | 7.80 |
| “Салат времени” <i>Эскаррола, талосольная треска, тунец, анчоусы, оливки и соусот ротеско</i> Amanida Xató | | 7.50 |
| Наш салат с козьим сыром, с мармеладом, карамелизированные грецкие орехи и горчиочно-уксусный соус с мёдом из розмарина Amanida de formatge de Cabra amb codony, nous garrapinyades i vinagreta de mostaza antita a la mel de romaní | | 7.90 |
| Карпаччо из помидора с сырным фета и с коулис из базилика Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i coulis d'alfàbrega | | 6.90 |
| Овощи гриль Пармезан Graellada de verdures amb encenalls de parmesà | | 9.60 |
| Перец, фаршированный треской Pebrots del piquillo de Navarra farcits de brandada de bacallà | | 9.50 |
| Равиолис из кабачка, креветок и морского ежа Raviolis d'embolcall de carbassó farcits de gambes i garotes | | 11.85 |
| Домашний “крокеты” из морепродуктов Croquetes casolanes de marisc amb salsa tàrtara | | 8.90 |
| Хатон “иберико” Pernil de glà | 13.85 | 22.90 |
| Ассорти сыров с тостаты и домашним вареньем Assortiment de formatges amb torrades i mermelada de la casa | 6.30 | 8.90 |
| Кальмары по-ритски Calamars a la romana | 7.95 | 12.50 |
| Галицкие осьминог Pop a la gallega | | 16.80 |
| Мидии по-торскому Musclos a la marinera | 6.50 | 9.90 |
| Ракушки “берберечос” жаренные Escorinyes a la planxa | 9.90 | 13.95 |
| Рыбный суп Sopa de peix i marisc | | 12.75 |
| Устрицы. (шт) Ostra Gallega Viva de la Ria de Arousa (per unitat) | | 4.80 |

Фидеуа / блюда из риса*

* Все риса (минимум 2 человека) - Цена на одного человека

| | | |
|--|--|-------|
| Фидеуа Fideuà | | 12.50 |
| Паелья “кан болет” Paella Can Bolet | | 12.85 |
| Паелья по-торскому Paella marinera | | 15.90 |
| Чёрный рис Arròs negre | | 13.80 |
| Рис с “богабантами” Arròs caldós amb llamàntol | | 26.50 |

блюда из рыбы



| | 1/2 PORTION | |
|--|-------------|-------|
| Кальмары гриль Calamars a la planxa | | 14.70 |
| Минтай гриль Lluç de palangre a la planxa | 9.85 | 15.75 |
| Рыба "Рапе" гриль Rap a la planxa | 12.90 | 19.70 |
| Рыба "Рапе" по-торскому Rap a la marinera | | 21.80 |
| Большие креветки в чесночном соусе Llagostins a l'all | 11.15 | 18.85 |
| Блюдо "Кан болет" Cassola Bolet | | 24.50 |
| Сигалы гриль Escamarlans a la planxa | 15.40 | 26.50 |
| Ассорти из рыбы и морепродуктов Graellada de peix i marisc | 23.60 | 39.50 |
| Специальные морепродукты Mariscada especial | 26.80 | 46.50 |

блюда из тьяса

| | | |
|---|--|-------|
| Свинная вырезка гриль Llom a la planxa | | 6.90 |
| Говяжий гамбургер с фуа и ликер Pedro Ximenez Hamburguesa de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenez | | 9.40 |
| Бифштекс гриль Bistec a la planxa | | 10.65 |
| "Магрет" из утки Magret d'ànec | | 12.65 |
| Козье косточки на углях Costelles de xai a la brasa | | 14.35 |
| Антрекот на углях Entrecot de vedella a la brasa | | 16.80 |
| Вырезка говяжья на углях Filet de vedella de Girona a la brasa | | 19.80 |
| <i>Добавочный соус рокфорт, перечный, горчица с тёдом, хатон и грецкие орехи (все соусы с гарниром из риса)</i> Suplement salsa rocafort, pebre, mostassa amb mel, de serrà i nous | | 1.85 |
| <i>Добавочный гарнир картофель фри по-домашнему или грибати или спаржей</i> Suplement de patates fregides casolanes o girgoles o espàrrecs verds | | 2.45 |

Специальные блюда



1/2 PORTION

Осьминожки в коньяке

Popets al conyac

9.80

16.50

Обжаренные кальмары в бренди с чесноком и петрушкой

Calamars saltejats al brandy amb all i julivert

16.50

Магрет из рыбы «рапе» с креветками

Magret de rap amb gambes

21.00

Норвежский омар на гриле

Escamarlans gratinats amb muselina d'all

16.30

28.50

Треска с чесночным соусом арриеро

Bacallà al "Ajo Arriero"

14.50

Рис с каракатицей и креветками запеченный с алиоли

Arròs amb sípia i llagostins gratinat amb "all i oli"

16,50

Меню

МЕНЮ ИЗ РЫБЫ

Menú de marisc

35.00

ЗАКУСКИ

пюре из краба

Crema de nècores

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Моллюски с рыбой «гула»

Escopinyes amb gules

ВТОРОЕ БЛЮДО

Блюдо из морепродуктов «болет»

Mariscada «Bolet»

ХЛЕБ,ВИНО VEREMAT (D.O. EMPORDÀ), ДИСЕРТ

Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres

МЕНЮ (АССОРТИ ИЗ РЫБЫ)

Menú graellada de peix

29,50

ПЕРВОЕ БЛЮДО

различные закуски

Entremès de la casa

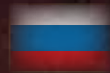
ВТОРОЕ БЛЮДО

ассорти из рыбы

Graellada de peix

ХЛЕБ,ВИНО VEREMAT (D.O. EMPORDÀ), ДИСЕРТ

Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres



1/2 PORTION

МЕНЮ ИЗ МЯСА

Menú de carn

28,00

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Наш салат с козьим сыром, с тартеладом, карамелизированные грецкие орехи и горчично-уксусный соус с мёдом из розмарина

Amanida de formatge de Cabra amb codony, nous garrapinyades i vinagreta de mostaza antita a la mel de romaní

ВТОРОЕ БЛЮДО

энтрекот с гарниром или с соусом по вкусу

(Добавочный соус 1,70)

Entrecot con guarnición o salsa al gusto (suplement salsa 1,70)

ХЛЕБ,ВИНО VEREMAT (D.O. EMPORDÀ), ДИСЕРТ

Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres

МЕНЮ ИЗ МЯСА 2

Menú de carn

24,50

ПЕРВОЕ БЛЮДО

Овощи гриль

Graellada de verdures

ВТОРОЕ БЛЮДО

Магрет из утки с соусом из хамона и орехов

Magret d'anec amb salsa de serrà i nous

ХЛЕБ,ВИНО VEREMAT (D.O. EMPORDÀ), ДИСЕРТ

Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres

A Can Bolet prioritzem l'ús de productes de proximitat per l'elaboració dels nostres plats.

El nostre cafè ecològic prové de collites sostenibles, per tant, els caficultors tenen millor qualitat de vida i un treball més digne.

Utilitzem productes de desinfecció i higiene sostenibles i respectuosos amb el medi ambient.

En Can Bolet priorizamos el uso de productos de proximidad para la elaboración de nuestros platos.

Nuestro café ecológico proviene de cosechas sostenibles, por tanto, los caficultores tienen mejor calidad de vida y un trabajo más digno.

Utilizamos productos de desinfección e higiene sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

Chez «Can Bolet» la priorité est la consommation des produits de proximité pour la préparation de ces plats.

Notre café, vient de cultures durables, car les travailleurs des plantations de café ont une meilleure qualité de vie et un travail digne.

Nous utilisons des produits de désinfection et d'hygiène durable et très respectueux vers l'environnement.