



Can Bolet

DES DE 1961

El restaurant més antic de Lloret
El restaurante más antiguo de Lloret
Le plus vieux restaurant de Lloret



Entrants



½ RACIÓ

Amanida verda		4.95
Amanida Bolet <i>Variat d'hortalisses, assortiment d'embotits i confitat de bolets</i>		7.80
Amanida Xató <i>Escarola, bacallà al punt de sal, tonyina, anxoves, olives i salsa romesco</i>		7.50
Amanida de formatge de cabra amb codony, nous garapinyades i vinagreta de mostassa antiga a la mel de romaní		7.90
Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i coulis d'alfàbrega		6.90
Graellada de verdures amb encenalls de parmesà		9.60
Pebrots del piquillo de Navarra farcits de brandada de bacallà		9.50
Raviolis d'embolcall de carbassó farcits de gambes i garotes		11.85
Croquetes casolanes de marisc amb salsa tàrtara		8.90
Pernil de gla	13.85	22.90
Assortiment de formatges amb torradetes i melmelada de la casa	6.30	8.90
Calamars a la romana	7.95	12.50
Pop a la gallega		16.80
Musclos de roca a la planxa o al vapor	6.50	9.90
Escopinyes a la planxa	9.90	13.95
Sopa de peix i marisc		12.75
Ostra Gallega Viva de la Ria d'Arousa (Unitat)		4.80

Arrossos i fideuà*

* mín. 2 persones. Preu per persona

Fideuà		12.50
Paella Can Bolet (de carn i peix)		12.85
Paella marinera		15.90
Arròs negre		13.80
Arròs caldós amb llamàntol		26.50

Peixos

Calamars a la planxa		14.70
Lluç de palangre a la planxa	9.85	15.75
Rap a la planxa	12.90	19.70
Rap marinera		21.80
Llagostins a l'all	11.15	18.85
Cassola Bolet <i>(cassola de rap i variat de marisc amb suquet d'all)</i>		24.50
Escamarlans a la planxa	15.40	26.50
Graellada de peix i marisc	23.60	39.50
Mariscada especial	26.80	46.50

Carns



	1/2 RACIÓ	
Llom a la planxa		6.90
Hamburguesa de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenez		9.40
Bistec de vedella de Girona a la planxa		10.65
Magret d'ànec		12.65
Costelles de xai a la brasa		14.35
Entrecot de vedella a la brasa		16.80
Filet de vedella de Girona a la brasa		19.80
<i>Suplement salsa rocafort, pebre, mostassa amb mel, de serrà i nous (totes les nostres salses s'acompanyen d'arròs blanc)</i>		1.85
<i>Suplement de patates fregides casolanes o gírgoles o espàrrecs verds</i>		2.45

Especialitats de la casa

Popets al conyac	9.80	16.50
Calamars saltats al brandi amb all i julivert		16.50
Magre de rap amb gambes		21.00
Escamarlans gratinats amb mussolina d'all	16.30	28.50
Bacallà "al ajo arriero"		14.50
Arròs amb sípia i llagostins gratinat amb alloli		16,50

Menús

MENÚ MARISCADA	35.00	MENÚ GRAELLADA DE PEIX	29.50
<i>Mínim 2 persones. Preu per persona</i>			
ENTRANT Crema de nècores		PRIMER PLAT Entremès de la casa	
PRIMER PLAT Escopinyes amb gules		SEGON PLAT Graellada de peix i marisc	
SEGON PLAT Mariscada "Bolet"		Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres	
Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres			
MENÚ CARN 1	28.00	MENÚ CARN 2	24.50
PRIMER PLAT La nostra amanida de formatge de cabra amb codony, nous garapinyades i vinagreta de mostassa antiga a la mel de romani.		PRIMER PLAT Graellada de verdures	
SEGON PLAT Entrecot amb guarnició o salsa al gust (suplement salsa 1.70)		SEGON PLAT Magret d'ànec amb salsa de serrà i nous	
Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres		Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres	

Entrantes



	1/2 RACIÓN	
Ensalada verde		4.95
Ensalada Bolet <i>Variado de hortalizas, surtido de embutidos y setas confitadas</i>		7.80
Ensalada Xató <i>escarola, bacalao en su punto de sal, atún, anchoas, olivas y salsa romesco</i>		7.50
Ensalada de queso de cabra con membrillo, nueces garrapiñadas y vinagreta de mostaza antigua a la miel de romero		7.90
Carpaccio de tomate con queso feta y coulis de albahaca		6.90
Parrillada de verduras con virutas de parmesano		9.60
Pimientos del piquillo de Navarra rellenos de brandada de bacalao		9.50
Raviolis con envoltorio de calabacín rellenos de gambas y erizos		11.85
Croquetas caseras de marisco con salsa tártara		8.90
Jamón de bellota	13.85	22.90
Surtido de quesos con tostaditas y mermelada de la casa	6.30	8.90
Calamares a la romana	7.95	12.50
Pulpo a la Gallega		16.80
Mejillones de roca a la plancha o al vapor	6.50	9.90
Berberechos a la plancha	9.90	13.95
Sopa de pescado y marisco		12.75
Ostra Gallega Viva de la Ría de Arousa (por pieza)		4.80

Arroces y fideuá*

* mín. 2 personas - precio por persona

Fideuá		12.50
Paella Can Bolet (de carne y pescado)		12.85
Paella marinera		15.90
Arroz negro		13.80
Arroz caldoso con bogavante		26.50

Pescados

Calamares a la plancha		14.70
Merluza de palangre a la plancha	9.85	15.75
Rape a la plancha	12.90	19.70
Rape a la marinera		21.80
Langostinos al ajillo	11.15	18.85
Cazuela Bolet <i>(Cazuela de rape y variado de marisco con suquet de ajo)</i>		24.50
Cigalas a la plancha	15.40	26.50
Parrillada de pescado y marisco	23.60	39.50
Mariscada especial	26.80	46.50

Carnes



	1/2 RACIÓN	
Lomo a la plancha		6.90
Hamburguesa de ternera con foie y reducción de Pedro Ximenez		9.40
Bistec de ternera de Girona a la plancha		10.65
Magret de pato		12.65
Costillas de cordero a la brasa		14.35
Entrecot de ternera a la brasa		16.80
Filete de ternera de Girona a la brasa		19.80
Suplemento salsa roquefort, pimienta, mostaza con miel, de serrano y nueces (todas nuestras salsas se acompañan de arroz blanco)		1.85
Suplemento de patatas fritas caseras o gírgoles o espárragos verdes		2.45

Especialidades de la casa

Pulпитos al coñac	9.80	16.50
Calamares salteados al brandy con ajo y perejil		16.50
Magro de rape con gambas		21.00
Cigalas gratinadas con muselina de ajo	16.30	28.50
Bacalao al "ajo arriero"		14.50
Arroz con sepia y langostinos gratinado con "all i oli"		16,50

Menús

MENÚ MARISCADA	35.00	MENÚ PARRILLADA DE PESCADO	29.50
<i>Mínimo 2 personas – Precio por persona</i>			
ENTRANTE Crema de nécoras		PRIMER PLATO Entremés de la casa	
PRIMER PLATO Berberechos con gulas		SEGUNDO PLATO Parrillada de pescado y marisco	
SEGUNDO PLATO Mariscada "Bolet"		Pan, vino Veremat (D.O. Empordá) y postre	
Pan, vino Veremat (D.O. Empordá) y postre			
MENÚ CARNE 1	28.00	MENÚ CARNE 2	24.50
PRIMER PLATO Nuestra ensalada de queso de cabra con membrillo, nueces garrapiñadas y vinagreta de mostaza antigua a la miel de romero		PRIMER PLATO Parrillada de verduras	
SEGUNDO PLATO Entrecot con guarnición o salsa al gusto (suplemento salsa 1.70)		SEGUNDO PLATO Magret de pato con salsa de serrano y nueces	
Pan, vino Veremat (D.O. Empordá) y postre		Pan, vino Veremat (D.O. Empordá) y postre	

Entrants



	1/2 RACIÓ	
Salade verte		4.95
Salade Bolet <i>variété de légumes, assortiment de viandes et de champignons marinés</i>		7.80
Xató <i>salade de scarole, thon, morue, anchois, olives et la sauce romesco</i>		7.50
Salade au fromage de chèvre avec de la confiture de coing, des noix caramélisées, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel de romarin		7.90
Carpaccio de tomates accompagné de fromage feta et de coulis de basilic		6.90
Légumes Grillés avec coupeaux de parmesan		9.60
Poivrons "del piquillo" de Navarre farcis de morue <i>(petits poivrons rouges légèrement piquants)</i>		9.50
Raviolis du courgette avec crevettes e oursin		11.85
Croquettes de la maison avec fruits de mer avec sauce tartare		8.90
Jambon du "Bellota"	13.85	22.90
Assortiment de fromages avec du pain grillé et de la confiture maison	6.30	8.90
Calamar à la romaine	7.95	12.50
Poulpe à la galicienne		16.80
Moules de roche grillées ou cuits à la vapeur	6.50	9.90
Coque grillée	9.90	13.95
Soupe de poissons		12.75
Huîtres vivante de Galice dans la Ria de Arousa (a pièce)		4.80

Plats de Riz et Fideuá*

* Tous les riz au moins 2 personnes – Prix par personne)

Fideuà		12.50
Paella Can Bolet (du viande et poisson)		12.85
Paella du poisson		15.90
Riz noir		13.80
Riz dans son jus avec homard		26.50

Poissons et fruits de mer

Calamar grillé		14.70
Colin "de palangre" grillé	9.85	15.75
Lotte de mer grillée	12.90	19.70
Lotte de mer marinière		21.80
Grosse crevette a l'ail	11.15	18.85
Casserole "Bolet" <i>(casserole de lotte et variée de fruits de mer à l'ail)</i>		24.50
Langoustines grillées	15.40	26.50
Fruits de mer et poisson grillé	23.60	39.50
Fruits de mer spécial	26.80	46.50

Viandes



	1/2 RACIÓ	
Échine grillée		6.90
Hamburger de bœuf au foie à la réduction de Pedro Ximenez		9.40
Bifteck de veau de Girona grillé		10.65
Magret de canard		12.65
Côtelette d'agneau grillé		14.35
Entrecôte de veau grillé		16.80
Filet de veau de Girona grillé		19.80
Supplément sauce: Roquefort, poivre, moutarde au miel, jambon et de noix (toutes nos sauces sont accompagnées de riz blanc)		1.85
Supplément de frites, champignons ou asperges		2.45

Spécialités de la maison

Poulpe cognac	9.80	16.50
Calamars sautés au brandy avec ail et persil		16.50
Magret de lotte aux crevettes		21.00
Écrevisses gratinées avec l'ail mousseline	16.30	28.50
Cabillaud à l'ail		14.50
Riz accompagné de seiche et de grosses crevettes gratinées à l'ailoli		16,50

Menus

MENU FRUITS DE MER 35.00 **MENU POISSON GRILLÉ** 29.50
Mín. 2 personne. Prix par personne

ENTRÉE
Crème d'étrilles

PREMIER PLAT
Coques avec "gulas"

SECOND PLAT
Plat de fruits de mer "Bolet"

Pain, vin Veremat (D.O. Empordà) et dessert

PREMIER PLAT
Salade de charcuterie de la maison

SECOND PLAT
Poisson grillé avec fruits de mer

Pain, vin Veremat (D.O. Empordà) et dessert

MENU DE VIANDE 1 28.00

PREMIER PLAT
Notre salade au fromage de chèvre avec de la confiture de coing, des noix caramélisées, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel de romarin

SECOND PLAT
Entrecôte de veau grillé avec garniture ou sauce de votre choix (supplément sauce 1.70)

Pain, vin Veremat (D.O. Empordà) et dessert

MENU DE VIANDE 2 24.50

PREMIER PLAT
Légumes Grillés

SECOND PLAT
Magret de canard à la sauce de jambon et de noix

Pain, vin Veremat (D.O. Empordà) et dessert

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.