



Can Bolet

DES DE 1961

Il ristorante più antico di Lloret
The oldest restaurant in Lloret
Das älteste Restaurant von Lloret



Antipasti



	½ RAZIONE	
Insalata verde		5,50
Insalata "Xató" <i>insalata di scarola, baccalà, tonno, acciughe, olive e salsa romesco</i>		7,75
Insalata di anatra confit e il suo prosciutto con vinaigrette di olio d'oliva e modena, salsa perrins e crostini		7,90
Insalata Mediterranea con polpo grigliato in pane di coca tostato, sale maldon e olio al tartufo		8,50
Insalata di formaggio di capra, mela cotogna, noci zuccherate, antica senape vinaigrette alla miele di rosmarino		8,50
Carpaccio di pomodoro e formaggio "feta" e "coulis" al basilico		6,90
Verdure alla griglia con pezzi di parmigiano		9,75
Peperoni del Piquillo farciti di baccalà peperoni rossi piccanti		9,50
Ravioli di zucchini con gamberi e ricci di mare		11,85
Crocchette di pesce con salsa "tártara		8,90
Prosciutto "Jabugo"	13,85	22,90
Assortimento di formaggi con pane tostato e marmellata della casa	6,30	8,90
Calamari fritti	8,50	12,90
Polpo alla galiziana		16,80
Cozze alla griglia o al vapore	7,25	9,90
Vongole alla griglia	10,50	14,50
Zuppa di pesce		12,75
Ostriche Galiziane della Ria de Arousa		4,80

Riso e "fideuà" *

* mín. 2 persone - Prezzo per persona

"Fideuà"		12,50
Paella "Can Bolet" (carne e pesce)		12,85
Paella di pesce (marinera)		15,90
Riso nero		13,80
Riso caldo con l'astrice		27,50

Pesce

Calamari alla griglia		14,70
Nasello alla griglia	10,50	15,75
Cosa di rospo alla griglia	13,80	19,90
Coda di rospo alla marinera		22,80
Langostini al aglio	11,80	18,85
Casseroles "Can Bolet" casseroles di coda di rospo e vario frutti de mare al aglio		25,75
Scampi alla griglia	16,40	26,50
Grillata di pesce alla griglia	24,90	39,50
Speciale frutti di mare alla griglia	27,80	47,50

Carne



	1/2 RAZIONE	
Filetto di maiale alla griglia		6,90
Hamburguer di manzo con foie e riduzione di Pedro Ximenez		9,50
Bistecca di manzo di Girona alla griglia		10,75
Petto (Magret) d'anatra		12,80
Costolette di agnello alla griglia		15,25
Controfiletto (entrecot) alla griglia		16,80
Filetto di manzo di Girona alla griglia		19,80
<i>Supplement salsa: roquefort, pepe, mostarda di miele, prosciutto e noci (tutti i nostri sughi sono accompagnati da riso bianco)</i>		1,85
<i>Supplemento di patatine fritte della casa o funghi o asparagi</i>		2,45

Le Specialità della casa

Piccoli polpo al cognac	9,80	16,90
Calamari al brandi con aglio e prezzemolo		16,50
Gratin di gamberi di fiumi	16,30	28,50
Baccalà "all'aglio arriero"		14,50
Anatra confit con crema di funghi, riduzione di vino o' porto e foie		10,75
Riso con seppia e gamberetti gratinati con salsa "aglio e olio"		16,50

Menu

MENU FRUTTI DI MARE	37.50	MENU DI PESCE	29.50
<i>Min. 2 persone - Prezzo per persone</i>			
ANTIPASTO Purea di granchio		PRIMA PIATTI Insalata Mediterranea con polpo grigliato in pane di coca tostato, sale maldon e olio al tartufo	
PRIMA PIATTI Cuori di mare con "gulas"		SECONDI PIATTI Grillata di pesce alla griglia	
SECONDI PIATTI Frutti di mare "Bolet"		Pane, vino Veremat (D.O. Empordà) o cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) e dessert	
Pane, vino Veremat (D.O. Empordà) o cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) e dessert			
MENU CARNE	28.50	MENU CARNE 2	24.50
PRIMA PIATTI La nostra insalata di formaggio di capra, mela cotogna, noci zuccherate, antica senape vinaigrette alla miele di rosmarino		PRIMA PIATTI Verdure alla griglia	
SECONDI PIATTI Controfiletto guarnito o con salsa al gusto (supplemento salsa 1.70)		SECONDI PIATTI Magret d'anatra con salsa di prosciutto e noci	
Pane, vino Veremat (D.O. Empordà) e dessert		Pane, vino Veremat (D.O. Empordà) e dessert	

Starters



	1/2 PORTION	
Green salad		5,50
"Xató" salad <i>curly endive, cod, tuna, anchovies, olives and "romesco" sauce</i>		7,75
A salad with duck "confit" and its ham with vinaigrette with olive oil and modena, perrins sauce and pieces of bread		7,90
Mediterranean salad with grilled octopus on a toast of traditional bread, salt maldon and truffle oil		8,50
Goat cheese salad with quince, sugared walnuts, mustard vinaigrette with rosemary honey		8,50
Carpaccio of tomato with feta cheese and basil coulis		6,90
Barbecue of vegetables with pieces of parmesan		9,75
Navarre red peppers filled with cod		9,50
Raviolis of zucchini with shrimps and sea urchins		11,85
Home-made shellfish croquettes with "tártara" sauce		8,90
Iberian ham of "Bellota"	13,85	22,90
Assorted cheeses with toast and homemade jam	6,30	8,90
Squids roman style	8,50	12,90
Galician-style octopus		16,80
Mussels grilled or steamed	7,25	9,90
Grilled cockles	10,50	14,50
Fish soup		12,75
Oyster of Galician Ria de Arosa (one)		4,80

Rice and "Fideuà"*

* (mín. 2 persons – Price for person)

Fideuà		12,50
Paella Can Bolet (meat and fish)		12,85
Paella seaman's style		15,90
Black rice		13,80
Rice broth with lobster		27,50

Fresh fish

Grilled squids		14,70
Grilled Hake	10,50	15,75
Grilled Angler fish	13,80	19,90
Angler fish seaman's style		22,80
Garlic Prawns	11,80	18,85
"Bolet" Casserole <i>Angler fish and varied seafood with garlic</i>		25,75
Small grilled lobster	16,40	26,50
Grilled seafood and fish	24,90	39,50
Special Seafood	27,80	47,50

Meat



	1/2 PORTION	
Grilled Pork loin		6,90
Beef burger with "foie" and Pedro Ximenez reduction		9,50
Girona's Beef steak grilled		10,75
Breast (magret) duck		12,80
Grilled lamb ribs		15,25
Entrecôte steak grilled		16,80
Girona's grilled filet steak		19,80
<i>Supplement sauces: Roquefort, pepper, honey mustard, ham and nuts (all our sauces are accompanied by white rice)</i>		1,85
<i>Supplement of home fries or mushrooms or asparagus</i>		2,45

House Specialties

Little octopus cognac	9,80	16,90
Squids with brandy and garlic and parsley		16,50
Gratin small lobsters with garlic sauce	16,30	28,50
Cod "garlic arriero style"		14,50
Duck confit with mashroom cream, reduction of porto and foie		10,75
Rice with grilled squid and prawns and garlic mayonnaise		16,50

Menu

SEAFOOD MENU	37.50	GRILLED FISH MENU	29.50
<i>Min. 2 persons – Price for person</i>		FIRST COURSE	Mediterranean salad with grilled octopus on a toast of traditional bread, salt maldon and truffle oil
STARTER		MAIN COURSE	Grilled fish plate
Cream of crabs			Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) or cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) and dessert
FIRST COURSE			
"Gulas" with cockles			
MAIN COURSE			
"Bolet" Seafood plate grilled			
Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) or cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) and dessert			
MEAT MENU	28.50	MEAT MENU 2	24.50
FIRST COURSE		FIRST COURSE	Barbecue of vegetables
Our goat cheese salad with quince, sugared walnuts, mustard vinaigrette with rosemary honey		MAIN COURSE	Duck breast with serrano ham and walnut sauce
MAIN COURSE			Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) and dessert
Entrecôte steak grilled with garnish or with sauce (<i>supplement sauce 1.70</i>)			
Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) and dessert			

Vorspeisen



	1/2 RATION	
Grüner Salat		5,50
Salat "Xató" <i>Endivien, Stockfisch, Thunfisch, Anchovis, Oliven und Soße Romesco</i>		7,75
Salat von Konfitierter Ente und Entenschincken, mit einer Vinaigrette aus Olivenöl und Modena Balsamico, Worcestershire Sauce und Brotcroustons		7,90
Mediterraner Salat Mit gegrilltem Tintenfisch auf geröstetem Hefebrot, Maldon Salzflöcken und Trüffelöl		8,50
Unser Ziegenkäsesalat mit Quittenbrot, kandierten Walnüssen und traditioneller Senfvinaigrette mit Rosmarinhonig		8,50
Tomatencarpaccio mit Fetakäse und Basilikumsoße		6,90
Gregilltes Gemüse mit Parmesan		9,75
Piquillo-Paprikaschoten mit Stockfischfüllung		9,50
Zucchini-Ravioli mit Garnelen und Seeigel		11,85
Fisch-Kroketten		8,90
Iberischen Schinken (Bellota)	13,85	22,90
Käseauswahl mit geröstetem Brot und hausgemachter Marmelade	6,30	8,90
Tintenfisch in Bierteig	8,50	12,90
Krake auf galicische Art		16,80
Miesmuscheln gekocht	7,25	9,90
Gregillte Herzmuscheln	10,50	14,50
Fisch suppe		12,75
Galicischen Austern (pro Stück)		4,80

Reis und "Fideuà"

* Alle Reisgerichte mindestens zwei Personen. Preis pro Person

Fideuà		12,50
"Can Bolet" Paella (Fleisch und Fisch)		12,85
Fisch - Paella		15,90
Schwarsen Reis		13,80
Reis mit Hummer		27,50

Fisch

Gregillter Tintenfisch		14,70
Gregillter Seehecht	10,50	15,75
Gregillter Seeteufel	13,80	19,90
Seeteufel "Marinera" (in soße)		22,80
Knoblauch Garnelen	11,80	18,85
"Can Bolet" Kasserole mit fisch und Meeresfrüchte		25,75
Gregillten Kaisergranat	16,40	26,50
Gregillter Fischplatte	24,90	39,50
Speziellen Meeresfrüchteplate "Bolet"	27,80	47,50

Fleisch



	1/2 RATION	
Schweinelende vom grill		6,90
Rindfleisch-Burger mit "foie" und Pedro Ximénez Reduktion		9,50
Rindesteak vom grill (Girona)		10,75
Entenbrust		12,80
Lammkoteletts vom grill		15,25
Entrecote vom grill		16,80
Rinderfilet vom grill		19,80
<i>Supplement-Soße: Roquefort, Pfeffer, Honig-Senf, Schinken und Nüssen (Wir servieren unsere Soßen mit Reisbeilage)</i>		1,85
<i>Supplement: Pommes frites oder Pilze oder Spargel</i>		2,45

Haus Spezialitäten

Kleine Krake mit Cognac	9,80	16,90
Tintenfisch zu brandy mit Knoblauch und Petersilie		16,50
Kaisergranat	16,30	28,50
Kabeljau nach Art "al ajo arriero"		14,50
Entenconfit mit Pilzcreme, reduzierter Portwein-Sauce und foie		10,75
Reis mit Sepia und Garnelen mit Knoblauchölsoße gratiniert		16,50

Menü

MENU VON MEERENFRÜCHTEN 37.50

(Alle Reisgerichte mindestens zwei Personen. Preis pro Person)

WILLKOMMEN PLATE

Krabbencremesuppe

VORSPEISEN

Herzmuscheln mit "gulas"

HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchteplate "Bolet"

Brot, Wein Veremat (D.O. Empordà) oder cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) und Nachtisch

FLEISCHMENÜ 28.50

VORSPEISEN
Unser Ziegenkäsesalat mit Quittenbrot, kandierten Walnüssen und traditioneller Senfvinaigrette mit Rosmarinhonig

HAUPTGERICHTE
Entrecot mit Beilage oder Sauce nach Wahl
(supplement Soße 1.70)

Brot, Wein Veremat (D.O. Empordà) und Nachtisch

MENU GREGILLTER FISCHPLATTE 29.50

VORSPEISEN
Mediterraner Salat Mit gegrilltem Tintenfisch auf geröstetem Hefebrot, Maldon Salzflöcken und Trüffelöl

HAUPTGERICHTE

Gregillter Fischplatte

Brot, Wein Veremat (D.O. Empordà) oder cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) und Nachtisch

FLEISCHMENÜ 2 24.50

VORSPEISEN
Gregilltes Gemüse

HAUPTGERICHTE
Entenbrust mit einer Soße aus Schinken und Walnüssen

Brot, Wein Veremat (D.O. Empordà) und Nachtisch

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.