

# Can Bolet

DES DE 1961

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



## Entrants



	1/2 RACIÓ		
Amanida verda		5.90	
Amanida Xató: escarola, bacallà al punt de sal, tonyina, anxoves, olives i salsa romesco		7.90	
Amanida Mediterrània amb pop brasejat sobre torradeta de pa de coca, sal maldon i oli de tòfona		8.90	
Amanida de formatge de cabra amb codony, vinagreta de mostassa antiga a la mel de romaní i fruits secs		8.75	
Torrada de salmó amb rúcula, mató i oli de pinyons		8.85	
Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i coulis d'alfàbrega		6.90	
Graellada de verdures amb encenalls de parmesà		9.75	
Saltat de bolets amb gules i llagostins a l'all		10.75	
Pebrots del piquillo de Navarra farcits de brandada de bacallà		9.80	
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
Formatge manxec vell d'ovella curat de 8 mesos amb melmelada de la casa		6.30	8.90
Calamars a la romana		9.00	13.50
Pop a la gallega		10.75	17.50
Gambes a l'all			14.75
Musclos a la planxa o al vapor		7.25	9.90
Musclos a la marinera			11.40
Escopinyes a la planxa		11.25	15.90
Sopa de peix i marisc			12.75
Ostra Gallega Viva de la Ria de 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		30.00	

## Peixos

Calamars a la planxa		14.70	
Suprema de lluç de palangre a la planxa		10.50	15.75
Medallons de rap a la planxa		13.80	19.90
Medallons de rap a la marinera		22.80	
Llagostins a l'all		12.50	18.85
Cassola Bolet (cassola de rap i variat de marisc amb suquet d'all)		25.75	
Escamarlans a la planxa		17.40	27.30
Graellada de peix i marisc		24.90	41.50
Mariscada especial		31.00	51.00

## Carns



	1/2 RACIÓ		
Llom a la planxa		5.25	7.90
Hamburguesa de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenez			9.75
Bistec de vedella de Girona a la planxa			10.75
Magret d'ànec			12.80
Costelles de xai a la brasa			15.75
Entrecot de vedella a la brasa			17.50
Filet de vedella de Girona a la brasa			19.80
Suplement salsa calenta: rocafort, pebre, mostassa amb mel, de serrà i nous (totes les nostres salses s'acompanyen d'arròs blanc)			1.85
Suplement salsa freda: maionesa, tàrtara o romesco			0.80
Suplement de patates fregides casolanes o gírgoles o espàrrecs verds			2.45

## Especialitats de la casa






































Popets al conyac		10.40	17.30
Calamars saltats al brandy amb all i julivert			16.50
Escamarlans gratinats amb muselina d'all		17.30	28.50
Bacallà "al ajo arriero"			14.50
Confit d'ànec amb crema de bolets, reducció d'oporto i foie			11.25
Arròs amb sípia i llagostins gratinat amb all i oli			16.50

## Menús






<b>Menú mariscada</b>	<b>39.50</b>	<b>Menú graellada de peix</b>	<b>30.50</b>
(Mínim 2 persones. Preu per persona)		<b>PRIMER PLAT</b>	
<b>ENTRANT</b>		Amanida Mediterrània amb pop brasejat sobre torradeta de pa de coca, sal maldon i oli de tòfona	
<b>Crema de nècores</b>		<b>SEGON PLAT</b>	
<b>PRIMER PLAT</b>		Graellada de peix i marisc	
<b>Escopinyes amb gules</b>		Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) o cava	
<b>SEGON PLAT</b>		Rovellats Premier (Brut Nature) i postres	
Mariscada "Bolet"			
Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) o cava			
Rovellats Imperial (Brut Reserva) i postres			

<b>Menú Carn 1</b>	<b>28.50</b>	<b>Menú Carn 2</b>	<b>25.50</b>
<b>PRIMER PLAT</b>		<b>PRIMER PLAT</b>	
La nostra amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de mostassa antiga a la mel de romaní i fruits secs		Graellada de verdures	
<b>SEGON PLAT</b>		<b>SEGON PLAT</b>	
Entrecot amb guarnició o salsa al gust (suplement salsa 1.70)		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		5.90
Ensalada Xató (escarola, bacalao en su punto de sal, atún, anchoas, olivas y salsa romesco)	   	7.90
Ensalada Mediterránea con pulpo braseado sobre tostadita de pan de coca, sal maldón i aceite de trufa		8.90
Ensalada de queso de cabra con membrillo, vinagreta de mostaza antigua a la miel de romero y frutos secos	  	8.75
Tostada de salmón con rúcula, mató y aceite de piñones	   	8.85
Carpaccio de tomate con queso feta y coulis de albahaca		6.90
Parrillada de verduras con virutas de parmesano		9.75
Salteado de setas con gulas y langostinos al ajillo	  	10.75
Pimientos del piquillo de Navarra rellenos de brandada de bacalao	   	9.80
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
Queso manchego viejo de oveja curación 8 meses y mermelada de la casa		6.30 8.90
Calamares a la romana	 	9.00 13.50
Pulpo a la gallega		10.75 17.50
Gambas al ajillo		14.75
Mejillones de roca a la plancha o al vapor		7.25 9.90
Mejillones a la marinera		11.40
Berberechos a la plancha		11.25 15.90
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	  	30.00










## Pescados

Calamares a la plancha		14.70
Suprema de merluza "de palangre" a la plancha		10.50 15.75
Medallones de rape a la plancha		13.80 19.90
Medallones de rape a la marinera	   	22.80
Langostinos al ajo		12.50 18.85
Cazuela Bolet (cazuela de rape y variado de marisco con suquet de ajo)	  	25.75
Cigalas a la plancha		17.40 27.30
Parrillada de pescado y marisco	  	24.90 41.50
Mariscada especial	 	31.00 51.00

## Carnes






	1/2 RACIÓN	
Lomo a la plancha		5.25 7.90
Hamburguesa de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez		9.75
Bistec de ternera de Girona a la plancha		10.75
Magret de pato		12.80
Costillas de cordero a la brasa		15.75
Entrecot de ternera a la brasa		17.50
Filete de ternera de Girona a la brasa		19.80
Suplemento salsa caliente roquefort, pimienta, mostaza con miel, de serrano y nueces (todas nuestras salsas se acompañan de arroz blanco)		1.85
Suplemento salsa fría mayonesa, tártara o romesco	   	0.80
Suplemento de patatas fritas caseras o gírgoles o espárragos verdes		2.45

## Especialidades de la casa

Pulпитos al coñac		10.40 17.30
Calamares salteados al brandy con ajo y perejil		16.50
Cigalas gratinadas con muselina de ajo	 	17.30 28.50
Bacalao al "ajo arriero"		14.50
Confit de pato con crema de setas, reducción de oporto y foie	 	11.25
Arroz con sepia y langostinos gratinado con "all i oli"	  	16.50

## Menús

<b>Menú mariscada</b>	<b>39.50</b>	<b>Menú parrillada de pescado</b>	<b>30.50</b>
(Mínimo 2 personas – Precio por persona)		<b>PRIMER PLATO</b>	
<b>ENTRANTE</b>	   	Ensalada Mediterránea con pulpo braseado sobre tostadita de pan de coca, sal maldón y aceite de trufa	
Crema de nécoras		<b>SEGUNDO PLATO</b>	  
<b>PRIMER PLATO</b>	 	Parrillada de pescado y marisco	
Berberechos con gulas		Pan, vino Veremat (D.O. Empordá) o cava Rovellats Premier (Brut Nature) y postre	
<b>SEGUNDO PLATO</b>	  		
Mariscada "Bolet"			
Pan, vino Veremat (D.O. Empordá) cava Rovellats Imperial (Brut Reserva) y postre			

<b>Menú carne 1</b>	<b>28.50</b>	<b>Menú 2</b>	<b>25.50</b>
<b>PRIMER PLATO</b>	  	<b>PRIMER PLATO</b>	
Nuestra ensalada de queso de cabra con membrillo, vinagreta de mostaza antigua a la miel de romero y frutos secos		Parrillada de verduras	
<b>SEGUNDO PLATO</b>		<b>SEGUNDO PLATO</b>	 
Entrecot con guarnición o salsa al gusto (suplemento salsa 1.70)		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 PORTION	
Salade verte		5.90
Xató (salade de scarole, thon, morue, anchois, olives et la sauce romesco)		7.90
Salade Méditerranéenne avec poulpe braisé sur tartine grillée, sel maldon et huile de truffe		8.90
Salade au fromage de chèvre avec de la confiture de coing, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne au miel de romarin et fruits secs		8.75
Pain grillé avec du saumonnet roquette, fromage frais et l'huile de pignons		8.85
Carpaccio de tomates accompagné de fromage feta et de coulis de basilic		6.90
Légumes Grillés avec coupeaux de parmesan		9.75
Sauté de bolets accompagné de civelles «gulas» et de grosses crevettes à l'ail		10.75
Poivrons « del piquillo » de Navarre farcis de morue (petits poivrons rouges légèrement piquants)		9.80
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
Fromage de brebis Manchego sec de 8 mois avec de la confiture maison		6.30 8.90
Calamar à la romaine		9.00 13.50
Poulpe galicien		10.75 17.50
Crevette à l'ail		14.75
Moules de roche grillées ou cuits à la vapeur		7.25 9.90
Moules à la marinière		11.40
Coque grillée		11.25 15.90
Soupe de poissons		12.75
Huîtres vivante de Galice dans la Ria de Arousa (a pièce)		4.80

## Plats de Riz et Fideuà (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		30.00

## Poissons et fruits de mer

Calamar grillé		14.70
Suprême de Colin « de palangre » grillé		10.50 15.75
Médailles de lotte de mer grillée		13.80 19.90
Médailles de lotte de mer marinière		22.80
Grosse crevette a l'ail		12.50 18.85
Casserole «Bolet» (casserole de lotte et variée de fruits de mer à l'ail)		25.75
Langoustines grillées		17.40 27.30
Fruits de mer et poisson grillé		24.90 41.50
Fruits de mer spécial		31.00 51.00

IVA INCLUS

## Viandes



	1/2 PORTION	
Échine grillée		5.25 7.90
Hamburger de boeuf au foie à la réduction de Pedro Ximenez		9.75
Bifteck de veau de Girona grillé		10.75
Magret de canard		12.80
Côtelettes d'agneau grillées		15.75
Entrecôte de veau grillé		17.50
Filet de veau de Girona grillé		19.80
Supplément de sauce chaude: Roquefort, poivre, moutarde au miel, jambon et de noix (toutes nos sauces sont accompagnées de riz blanc)		1.85
Supplément de sauce froide: Mayonnaise, tartare, romesco		0.80
Supplément de champignons ou asperges		2.45

## Spécialités de la maison

Poulpe cognac		10.40 17.30
Calamars sautés au brandy avec ail et persil		16.50
Écrevisses gratinées avec l'ail mousseline		17.30 28.50
Cabillaud à l'ail		14.50
Confit de canard avec crème de champignon, réduction de porto et foie		11.25
Riz accompagné de seiche et de grosses crevettes gratinées à l'alioli		16.50

## Menus

<b>Menu fruits de mer</b>	<b>39.50</b>	<b>Menu poisson grillé</b>	<b>30.50</b>
(Min. 2 personne. Prix par personne)		<b>PREMIER PLAT</b>	
<b>ENTRÉE</b>		Salade Méditerranéenne avec poulpe braisé sur tartine grillée, sel maldon et huile de truffe	
Crème d'étrilles		<b>SECOND PLAT</b>	
<b>PREMIER PLAT</b>		Poisson grillé avec fruits de mer	
Coques avec «gulas»		Pain, vin Veremat (D.O. Empordà ) ou cava Rovellats Premier (Brut Nature) et dessert	
<b>SECOND PLAT</b>			
Plat de fruits de mer "Bolet"			
Pain, vin Veremat (D.O. Empordà ) ou cava Rovellats Imperial (Brut Reserva) et dessert			

<b>Menu de viande 1</b>	<b>28.50</b>	<b>Menu de viande 2</b>	<b>25.50</b>
<b>PREMIER PLAT</b>		<b>PREMIER PLAT</b>	
Salade au fromage de chèvre avec de la confiture de coing, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne au miel de romarin et fruits secs		Légumes Grillés	
<b>SECOND PLAT</b>		<b>SECOND PLAT</b>	
Entrecôte de veau grillé avec garniture ou sauce de votre choix (souplement sauce 1.70)		Magret de canard à la sauce de jambon et de noix	
Pain, vin Veremat (D.O. Empordà ) et dessert		Pain, vin Veremat (D.O. Empordà ) et dessert	

IVA INCLUS

## ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGENE

-  MOLUSCOS / MOL-LUSCS / MOLLUSQUES
-  HUEVOS / OUS / ŒUFS /
-  DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
DIÓXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
-  GRANOS DE SÉSAMO / GRANS DE SÈSAM / GRAINES DE SÉSAME
-  MOSTAZA / MOSTASSA / MOUTARDE /
-  SOJA / SOJA / SOJA
-  LÁCTEOS / LACTIS / PRODUITS LAITIERS
-  FRUTOS DE CÁSCARA / FRUITS DE CLOSCA / FRUITS À COQUE
-  APIO / API / CÉLERI
-  CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS / CRUSTACÉS
-  CACAHUETES / CACAHUETS / ARACHIDES
-  PESCADO / PEIX / POISSON
-  ALTRAMUCES / TRAMUSSOS / LUPIN
-  GLUTEN

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.