



# Can Bolet

DES DE 1961

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



## Antipasti



	1/2 RAZIONE		
Insalata verde		5.90	
Insalata "Xató" (insalata di scarola, baccalà, tonno, acciughe, olive e salsa romesco)		7.90	
Insalata Mediterranea con polpo brasato in coca di pane tostato, sale maldon i olio al tartufo		8.90	
Insalata di formaggio di capra con cotognata, vinaigrette di senape all'antica, miele di rosmarino e frutta secca		8.75	
Bruschetta di salmone, rucola, ricotta e olio di pinoli		8.85	
Carpaccio di pomodoro e formaggio "feta" e "coulis" al basilico		6.90	
Verdure alla griglia con pezzi di parmigiano		9.75	9.75
Funghi saltati con gulas e scampi all'aglio		10.75	10.75
Peperoni del Piquillo farciti di baccalà (peperoni rossi piccanti)		9.80	9.80
Ravioli di zucchini con gamberi e ricci di mare		11.85	11.85
Crocchette di pesce con salsa "tártara"		8.90	8.90
Prosciutto "Jabugo"		13.85	22.90
Formaggio mancego di pecora stagionato per 8 mesi e marmellata della casa		6.30	8.90
Calamari fritti		9.00	13.50
Polpo Galiziano		10.75	17.50
Gamberi all'aglio			14.75
Cozze alla griglia o al vapore		7.25	9.90
Cozze alla marinera			11.40
Vongole alla griglia		11.25	15.90
Zuppa di pesce			12.75
Ostriche Galiziane della Ria de Arousa			4.80

## Riso e "fideuà" (mín. 2 persone - Prezzo per persone)

"Fideuà"		12.50	
Paella "Can Bolet" (carne e pesce)		12.85	
Paella di pesce (marinera)		15.90	
Riso nero		13.80	
Riso caldoso con l'astrice		30.00	

## Pesce

Calamari alla griglia		14.70	
Suprême di nasello alla griglia		10.50	15.75
Medaglione di coda di rospo alla griglia		13.80	19.90
Medaglione di coda di rospo alla marinera		22.80	
Langostini al aglio		12.50	18.85
Casseruole "Can Bolet" (casseruole di coda di rospo e vario frutti de mare al aglio)		25.75	
Scampi alla griglia		17.40	27.30
Grillata di pesce alla griglia		24.90	41.50
Speciale frutti di mare alla griglia		31.00	51.00

## Carne



	1/2 RAZIONE		
Filetto di maiale alla griglia		5.25	7.90
Hamburguer di manzo con foie e riduzione di Pedro Ximenez			9.75
Bistecca di manzo di Girona alla griglia			10.75
Petto (Magret) d'anatra			12.80
Costolette d'agnello alla griglia			15.75
Controfiletto (entrecot) alla griglia			17.50
Filetto di manzo di Girona alla griglia			19.80
Supplemento per salse calde: roquefort, pepe, mostarda di miele, prosciutto e noci (tutti i nostri sughi sono accompagnati da riso bianco)			1.85
Supplemento per salse fredde: maionese, tartara o romesco			0.80
Supplemento di patatine fritte della casa o funghi o asparagi			2.45

## Le Specialità della casa

Piccoli polpo al cognac		10.40	17.30
Calamari al brandi con aglio e prezzemolo			16.50
Gratin di gamberi di fiumi		17.30	28.50
Baccalà "all'aglio arriero"			14.50
Anatra confit con funghi crema, riduzione di vino porto e foie			11.25
Riso con seppia e gamberetti gratinati con salsa "aglio e olio" (mín. 2 persone - Prezzo per persone)			16.50

## Menu

<b>Menu frutti di mare</b>	<b>39.50</b>	<b>Menu di pesce</b>	<b>30.50</b>
(mín. 2 persone - Prezzo per persone)		<b>PRIMA PIATTI</b>	
<b>ANTIPASTO</b>		Insalata Mediterranea con polpo brasato in coca di pane tostato, sale maldon i olio al tartufo	
Purea di granchio		<b>SECONDI PIATTI</b>	
<b>PRIMA PIATTI</b>		Grillata di pesce alla griglia	
Cuori di mare con "gulas"		Pane, vino Veremat (D.O. Empordà)	
<b>SECONDI PIATTI</b>		o cava Rovellats Premier (Brut Nature) e dessert	
Frutti di mare "Bolet"			
Pane, vino Veremat (D.O. Empordà)			
o cava Rovellats Imperial (Brut Reserva) e dessert			
<b>Menu carne 1</b>	<b>28.50</b>	<b>Menu carne 2</b>	<b>25.50</b>
<b>PRIMA PIATTI</b>		<b>PRIMA PIATTI</b>	
Insalata di formaggio di capra con cotognata, vinaigrette di senape all'antica, miele di rosmarino e frutta secca		Verdure alla griglia	
<b>SECONDI PIATTI</b>		<b>SECONDI PIATTI</b>	
Controfiletto guarnito o con salsa al gusto (supplemento salsa 1.70)		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		5.90
"Xató" salad (curly endive, cod, tuna, anchovies, olives and "romesco" sauce)		7.90
Mediterranean salad with grilled octopus on a toast of traditional bread, salt maldon and truffle oil		8.90
Goat's cheese salad with quince jelly, romaní style honey mustard dressing and dried fruit and nuts		8.75
Salmon with rocket, curd cheese and pine nut oil on a slice of traditional Catalan toast		8.85
Carpaccio of tomato with feta cheese and basil coulis		6.90
Barbecue of vegetables with pieces of parmesan		9.75
Pan-seared mushrooms with baby eels and king prawns in garlic		10.75
Navarre red peppers filled with cod		9.80
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
Manchego goat's cheese (matured for 8 months) with homemade jam		6.30 8.90
Squids roman style		9.00 13.50
Galician octopus		10.75 17.50
Garlic prawns		14.75
Mussels grilled or steamed		7.25 9.90
Mussels seaman's style		11.40
Grilled cockles		11.25 15.90
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		30.00

## Fresh fish

Grilled squids		14.70
Grilled Supreme of Trawler Hake		10.50 15.75
Grilled Medallion of Monkfish		13.80 19.90
Medallion of monkfish seaman's style		22.80
Garlic Prawns		12.50 18.85
"Bolet" Casserole (Angler fish and varied seafood with garlic)		25.75
Small grilled lobster		17.40 27.30
Grilled seafood and fish		24.90 41.50
Special Seafood		31.00 51.00

## Meat



	1/2 PORTION	
Grilled Pork loin		5.25 7.90
Beef burger with "foie" and Pedro Ximenez reduction		9.75
Girona's Beef steak grilled		10.75
Breast (magret) duc		12.80
Grilled lamb ribs		15.75
Entrecôte steak grilled		17.50
Girona's grilled filet steak		19.80
Hot sauce supplement: Roquefort, pepper, honey mustard, ham and nuts		1.85
(all our sauces are accompanied by white rice)		
Cold sauce supplement: Mayonnaise, tartar or romesco		0.80
Supplement of home fries or mushrooms or asparagus		2.45

## House Specialties

Little octopus cognac		10.40 17.30
Squids with brandy and garlic and parsley		16.50
Gratin small lobsters with garlic sauce		17.30 28.50
Cod "garlic arriero style"		14.50
Duck confit with mushroom cream, reduction of porto and foie		11.25
Rice with grilled squid and prawns and garlic mayonnaise (mín 2 persons – Price for person)		16.50

## Menu

<b>Seafood menu</b>	<b>39.50</b>	<b>Grilled fish menu</b>	<b>30.50</b>
(mín 2 persons – Price for person)		<b>FIRST COURSE</b>	
<b>STARTER</b>		Mediterranean salad with grilled octopus on a toast of traditional bread, salt maldon and truffle oil	
<b>FIRST COURSE</b>		<b>MAIN COURSE</b>	
"Gulas" with cockles		Grilled fish plate	
<b>MAIN COURSE</b>		Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) or cava Rovellats Premier (Brut Nature) and dessert	
"Bolet" Seafood plate grilled			
Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) or cava Rovellats Imperial (Brut Reserva) and dessert			

<b>Meat menu 1</b>	<b>28.50</b>	<b>Meat menu 2</b>	<b>25.50</b>
<b>FIRST COURSE</b>		<b>FIRST COURSE</b>	
Our goat's cheese salad with quince jelly, romaní style honey mustard dressing and dried fruit and nuts		Barbecue of vegetables	
<b>MAIN COURSE</b>		<b>MAIN COURSE</b>	
Entrecôte steak grilled with garnish or with sauce (supplement sauce 1.70 )		Duck breast with serrano ham and walnut sauce	
Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) and dessert		Bread, wine Veremat (D.O.Empordà) and dessert	

## Vorspeisen



	1/2 RATION	
Grüner Salat		5.90
Salat "Xató" (Endivien, Stockfisch, Thunfisch, Anchovis, Oliven und Soße Romesco)		7.90
Mediterraner Salat Mit gegrilltem Tintenfisch auf geröstetem Hefebrot, Maldon Salzflöcken und Trüffelöl		8.90
Salat mit Ziegenkäse und Quittenbrot, angerichtet mit traditioneller Senfvinaigrette mit Rosmarinhonig und Tockenobst		8.75
Geröstetes Brot mit Lachs und Rucola, Frischkäse und Pinienöl		8.85
Tomatencarpaccio mit Fetakäse und Basilikumsoße		6.90
Gregilltes Gemüse mit Parmesan		9.75
Geschwenkte Pilze mit Glasaalen und Garnelen in Knoblauch		10.75
Piquillo-Paprikaschoten mit Stockfischfüllung		9.80
Zucchini-Ravioli mit Garnelen und Seeigel		11.85
Fisch-Kroketten		8.90
Iberischen Schinken (Bellota)		13.85 22.90
8 Monate gereifter Manchego Schafskäse mit hausgemachter Marmelade		6.30 8.90
Tintenfisch in Bierteig		9.00 13.50
Galicischen Krake		10.75 17.50
Knoblauchgarnelen		14.75
Miesmuscheln gekocht		7.25 9.90
Miesmuscheln "Marinera" (in sosse)		11.40
Gregillte Herzmuscheln		11.25 15.90
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		30.00

## Fisch

Gregillter Tintenfisch		14.70
Gebratenes Rückenfilet vom Seehecht nach Langleinenart gefangen		10.50 15.75
Gebratenes Seeteufelmedaillon		13.80 19.90
Seeteufelmedaillon "Marinera" (in sosse)		22.80
Knoblauch Garnelen		12.50 18.85
"Can Bolet" Kasserole mit fisch und Meeresfrüchte		25.75
Gregillten Kaisergranat		17.40 27.30
Gregillter Fischplatte		24.90 41.50
Spezialen Meeresfrüchteplate „Bolet“		31.00 51.00

## Fleisch



	1/2 RATION	
Schweinelende vom grill		5.25 7.90
Rindfleisch-Burger mit "foie" und Pedro Ximenez Reduktion		9.75
Rindesteak vom grill (Girona)		10.75
Entenbrust		12.80
Lammkoteletts vom grill		15.75
Entrecote vom grill		17.50
Rinderfilet vom grill		19.80
Supplement-Sauce : Roquefort, Pfeffer, Honig-Senf, Schinken und Nüssen (Wir servieren unsere Soßen mit Reisbeilage)		1.85
Extra: Kalte Soßen: Mayonnaise, tartara oder romesco		0.80
Supplement: Pommes frites oder Pilze oder Spargel		2.45

## Haus Spezialitäten

Kleine Krake mit Cognac		10.40 17.30
Tintenfisch zu brandy mit Knoblauch und Petersilie		16.50
Kaisergranat		17.30 28.50
Kabeljau nach Art "al ajo arriero"		14.50
Entenconfit mit Pilzcreme, reduzierter Portwein-Sauce und foie		11.25
Reis mit Sepia und Garnelen mit Knoblauchölsoße gratiniert		16.50

(Alle Reisgerichte mindestens zwei Personen Preis pro Person)

## Menü

### Menu von meerenfrüchten 39.50

(Alle Reisgerichte mindestens zwei Personen Preis pro Person)

### WILLKOMMEN PLATE

Krabbencremesuppe

### VORSPEISEN

Herzmuscheln mit "gulas"

### HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchteplate "Bolet"

Brot, Wein Veremat (D O Empordà)

odercava Rovellats Imperial

(Brut Reserva) und Nachtisch

### Fleischmenü 1 28.50

#### VORSPEISEN

Unser Salat mit Ziegenkäse und

Quittenbrot, angerichtet mit

traditioneller Senfvinaigrette mit

Rosmarinhonig und Tockenobst

#### HAUPTGERICHTE

Entrecot mit Beilage oder Sauce nach

Wahl (supplement sause 1.70)

Brot, Wein Veremat (D.O. Empordà)

und Nachtisch

### Menu Gregillter Fischplatte 30.50

#### VORSPEISEN

Mediterraner Salat Mit gegrilltem

Tintenfisch auf geröstetem Hefebrot,

Maldon Salzflöcken und Trüffelöl

#### HAUPTGERICHTE

Gregillter Fischplatte

Brot, Wein Veremat (D O Empordà)

odercava Rovellats Premier

(Brut Nature) und Nachtisch

### Fleischmenü 2 25.50

#### VORSPEISEN

Gregilltes Gemüse

#### HAUPTGERICHTE

Entenbrust mit einer Soße aus Schinken

und Walnüssen

Brot, Wein Veremat (D.O. Empordà)

und Nachtisch

## ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGENE

-  MOLLUSCS / WEICHTIERE
-  EGGS / EIER
-  SULFUR DIOXIDE & SULFITES / SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
-  SESAME SEEDS / SESAMSAMEN
-  MUSTARD / SENF
-  SOYA / SOJA
-  MILK / MILCH
-  NUTS / SCHALENFRÜCHTE
-  CELERY / CÉLERI
-  CRUSTACEANS / KREBSTIERE
-  PEANUTS / ERDNÜSSE
-  FISH / FISCHE
-  LUPIN / LUPINEN
-  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.