

Can Bolet

DES DE 1961



Voorgerechten



	1/2 rantsoen	
Groene salade		5.90
Xató "Salade Time" (andijvie, kabeljauw, ansjovis, tonijn en romesco saus)		7.90
Mediterraanse salade met gegrilde inktvis op een toastje van plat brood, Maldon zout en truffelolie		8.90
Salade met geitenkaas en kweeperengelei, vinaigrette met mosterd van Dijon en rozemarijnhoning met noten		8.75
Toast met zalm en rucola, verse zachte streekkaas (mató) en pijnboompitten olie		8.85
Carpaccio van tomaat met fetakaas en basilicumcoulis		6.90
Gegrilde groenten met Parmezaanse		9.75
Roerbak van paddestoelen, glasaaltjes en grote garnalen met knoflook		10.75
"Piquillo Peppers" - Paprika gevuld met kabeljauw		9.80
Ravioli van courgette met gambas en zee-egel		11.85
Eigengemaakte kroketten van zeevruchten en tårtara sauce		8.90
Rauwe Iberische Acorn-ham		13.85 22.90
Manchego schapenkaas, 8 maanden gerijpt met marmelade van het huis		6.30 8.90
Calamares: gefrituurde inktvisringetjes		9.00 13.50
Galicische octopus		10.75 17.50
Garnalen met Knoflook		14.75
Gegrilde zeemessen		7.25 9.90
Mosselen op vissersmans wijze		11.40
Gegrilde venusschelpjes		11.25 15.90
Vissoep		12.75
Oesters (per stuk)		4.80

Rijstgerechten en fideuà (minimum 2 personen)

Fideuà		12.50
Paella Con Bolet (vlees en vis)		12.85
Paella op visserswijze		15.90
Zwarte Rijst		13.80
Risotto met zeekeeft		30.00

Visgerechten

Gegrilde inktvisringen		14.70
Gegrilde haasje van heek die op traditionele manier gevestigd werd		10.50 15.75
Gegrilde zeeduivelmoot		13.80 19.90
Zeeduivelmoot op vissersmans wijze		22.80
Langostines met knoflook		12.50 18.85
Vispan Can Bolet (Gestoomde zeeduivel van schelpdier met knoflooksaus)		25.75
Gegrilde zeekeeft		17.40 27.30
Gemengde gegrilde vis- en zeevruchtenschotel		24.90 41.50
Speciale gevarieerde gegrilde zeevruchtenschotel		31.00 51.00

Vleesgerechten



	1/2 rantsoen	
Gegrild varkenslapje		5.25 7.90
Hamburger van kalfsvlees met foie aan reductie Pedro Ximenez		9.75
Gegrilde biefstuk van Girona		10.75
Op vuur gegrilde eendenborst		12.80
Op vuur gegrilde lamskoteletjes		15.75
Op vuur gegrilde entrecote		17.50
Op vuur gegrilde rundsfilet van Girona		19.80
Supplement saus: Roquefort, peper, honing mosterd, ham en walnoten (al onze sauzen worden begeleid met witte rijst)		1.85
Koud sauzen supplement: Mayonaise, tartara of romesco		0.80
Supplement chips, oesterpaddestoelen, groene asperges		2.45

Specialiteiten van het huis

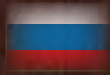
Kleine octopus cognac		10.40 17.30
Gebakken inktvisringen brandy met knoflook en peterselie		16.50
Gegratineerde rivierkreeft		17.30 28.50
Kabeljauw gestoomd in groentensaus met knoflook		14.50
Gekonfijte eend met paddenstoelen creme, ingekookte portwijnssaus en foie gras		11.25
Rijst met pijlinktvis en garnalen gegrild met alioli (knoflookmayonaise)		16.50

Menu

Zeevruchtenmenu	39.50	Vismenu	30.50
(2 personen)		VOORGERECHT	
VOORGERECHT		Mediterraanse salade met gegrilde inktvis op een toastje van plat brood, Maldon zout en truffelolie	
EERSTE GANG		HOOFDGERECHT	
Kokkels met zee-aaltjes		Gegrilde gemengde vis- en zeevruchtenschotel	
TWEDE GANG		Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) of cava Rovellats Imperial (Brut Reserva) en nagerecht	
Gevarieerde gegrilde zeevruchtenschotel "Bolet"			

Vleesmenu 1	28.50	Vleesmenu 2	25.50
VOORGERECHT		VOORGERECHT	
Salade met geitenkaas en kweeperengelei, vinaigrette met mosterd van Dijon en rozemarijnhoning met noten		Gegrilde groenten	
HOOFDGERECHT		HOOFDGERECHT	
Entrecote met bijlage en saus naar keuze (Supplement saus .)		Eendenborst met saus van rauwe ham en walnoten	
Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) en nagerecht		Brood, wijn Veremat (D.O. Empordà) en nagerecht	

Закуски



	1/2 PORTION		
Зелёный салат		5.90	
<i>Amanida Verda</i>			
"Салат времени" (Эскарола, малосольная треска, тунец, анчоусы, оливки и соусом ромеско)		7.90	
<i>Amanida Xató: (escarola, bacallà al punt de sal, tonyina, anxoves, olives i salsa romesco)</i>			
Салат Медитеррания с обжаренным осьминогом на тостах хлеба, солью мальдон и маслом трюфеля		8.90	
<i>Amanida Mediterrània amb pop brasejat sobre torradeta de pa de coca, sal maldón i oli de tòfona)</i>			
Наш салат с козьим сыром, с мармеладом, карамелизированные грецкие орехи и горчично-уксусный соус с мёдом из розмарина		8.75	
<i>Amanida de formatge de Cabra amb codony, nous garrapinyades i vinagreta de mostassa antiga a la mel de romaní</i>			
Жареный хлеб с лососем и рукколой, с сыром мато и с маслом из кедровых орешков.		8.85	
<i>Torrada de salmó amb rúcula, mató i oli de pinyons.</i>			
Карпачо из помидора с сырным фета и с коулис из базилика		6.90	
<i>Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i coulis d'alfàbrega</i>			
Овощи гриль Пармезан		9.75	
<i>Graellada de verdures amb encenalls de parmesà</i>			
Яичница болтунья с грибами, с суреми, с крупными креветками и с чесноком.		10.75	
<i>Saltat de bolets amb gules i llagostins a l'all.</i>			
Перец, фаршированный треской		9.80	
<i>Pebrots del piquillo de Navarra farcits de brandada de bacallà</i>			
Равиолис из кабачка,креветок и морского ежа		11.85	
<i>Raviolis d'embolcall de carbassó farcits de gambes i garotes</i>			
Домашний "крокеты" из морепродуктос		8.90	
<i>Croquetes casolanes de marisc amb salsa tàrtara</i>			
Хамон "иберико"	13.85	22.90	
<i>Pernil de glà</i>			
Твердый овечий сыр Манчего выдержанный 8 месяцев с домашним джемом		6.30	8.90
<i>Formatge manxec vell d'ovella curat de 8 mesos amb melmelada de la casa</i>			
Кальмары по-римски		9.00	13.50
<i>Calamars a la romana</i>			
Галицкие осьминог	10.75	17.50	
<i>Pop a la gallega</i>			
Креветки с чесноком		14.75	
<i>Gambes a l'all</i>			
Мидии приготовленные на гриле или на пару		7.25	9.90
<i>Musclos a la planxa o al vapor</i>			
Мидии по-морскому		11.40	
<i>Musclos a la marinera</i>			

В УКАЗАННУЮ ЦЕНУ ВКЛЮЧЕН НАЛОГ НА ДОБАВЛЕННУЮ СТОИМОСТЬ

Закуски



	1/2 PORTION		
Ракушки "берберечос" жаренные		11.25	15.90
<i>Escopinyes a la planxa</i>			
Рыбный суп		12.75	
<i>Sopa de peix i marisc</i>			
Устрицы.(шт)		4.80	
<i>Ostra Gallega Viva de la Ria de Arousa (per unitat)</i>			
Фидеуа / блюда из риса*			
<i>* Все риса (минимум 2 человека) - Цена на одного человека</i>			
Фидеуа		12.50	
<i>Fideuà</i>			
Паелья "кан болет"		12.85	
<i>Paella Can Bolet</i>			
Паелья по-морскому		15.90	
<i>Paella marinera</i>			
Чёрный рис		13.80	
<i>Arròs negre</i>			
Рис с "богабантами"		30.00	
<i>Arròs caldós amb llamàntol</i>			

Блюда из рыбы










Кальмары гриль		14.70	
<i>Calamars a la planxa</i>			
Филе мерлана на гриле		10.50	15.75
<i>Suprema de lluç de palangre a la planxa</i>			
Медальон рыбы морской чёрт на гриле		13.80	19.90
<i>Medallons de rap a la planxa</i>			
Медальон рыбы морской чёрт а ла маринера (чесночный соус с белым вином и петрушкой).		22.80	
<i>Medallons de rap a la marinera</i>			
Большие креветки в чесночном соусе		12.50	18.85
<i>Llagostins a l'all</i>			
Блюдо "Кан болет"		25.75	
<i>Cassola Bolet</i>			
Сигалы гриль		17.40	27.30
<i>Escamarlans a la planxa</i>			
Ассорти из рыбы и морепродуктов		24.90	41.50
<i>Graellada de peix i marisc</i>			
Специальные морепродукты		31.00	51.00
<i>Mariscada especial</i>			

В УКАЗАННУЮ ЦЕНУ ВКЛЮЧЕН НАЛОГ НА ДОБАВЛЕННУЮ СТОИМОСТЬ

Блюда из мяса

	1/2 PORTION	
Свинная вырезка гриль	5.25	7.90
<i>Llom a la planxa</i>		
Говяжий гамбургер с фуа и ликер Pedro Ximenez		9.75
<i>Hamburguesa de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenez</i>		
Бифштек гриль		10.75
<i>Bistec a la planxa</i>		
"Магрет" из утки		12.80
<i>Magret d'anec</i>		
Козье косточки на углях		15.75
<i>Costelles de xai a la brasa</i>		
Антрекот на углях		17.50
<i>Entrecot de vedella a la brasa</i>		
Вырезка говяжья на углях		19.80
<i>Filet de vedella de Girona a la brasa</i>		
За отдельную плату горячий соус:	   	1.85
рокфорт, перечный, горчица с мёдом, хамон и грецкие орехи (все соусы с гарниром из риса)		
<i>Suplement salsa calenta: rocafort, pebre, mostassa amb mel, de serrà i nous</i>		
<i>(totes les nostres salses s'acompanyen d'arròs blanc)</i>		
За отдельную плату соусы: майонез, тартар,	 	0.80
ромеско (молотый миндальный орех, чеснок, томат, оливковое масло)		
<i>Suplement salsa freda: maionesa, tàrtara i romesco</i>		
Добавочный гарнир картофель фри по-домашнему		2.45
или грибами или спаржей		
<i>Suplement de patates fregides casolanes o gírgoles o espàrrecs verds</i>		

Специальные блюда

Осьминожки в коньяке	10.40	17.30	
<i>Popets al conyac</i>			
Обжаренные кальмары в бренди с чесноком и петрушкой		16.50	
<i>Calamars saltejats al brandy amb all i julivert</i>			
норвежский омар на гриле	 	17.30	28.50
<i>Escamarlans gratinats amb muselina d'all</i>			
Треска с чесночным соусом арриеро		14.50	
<i>Bacallà al "Ajo Arriero"</i>			
Карамелизированная утка с грибным соусом, в вине Опорто и фуа	 	11.25	
<i>Confit d'anec amb crema de bolets, reducció d'oporto i foie</i>			
Рис с каракатицей и креветками запеченный с алиоли	  	16.50	
<i>Arròs amb sípia i llagostins gratinat amb "all i oli"</i>			

Меню

МЕНЮ ИЗ РЫБЫ - (menú de marisc)	39.50
ЗАКУСКИ	
Пюре из краба	   
<i>Crema de nècores</i>	
ПЕРВОЕ БЛЮДО	
Моллюски с рыбой "гула"	 
<i>Escopinyes amb gules</i>	
ВТОРОЕ БЛЮДО	
блюдо из морепродуктов "болет"	  
<i>Mariscada "Bolet"</i>	
Хлеб, вино Veremat (D.O. Empordà) o cava Rovellats Imperial (Brut Reserva), десерт	
<i>Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres</i>	
МЕНЮ (АССОРТИ ИЗ РЫБЫ) - (Menú graellada de peix)	30.50
ПЕРВОЕ БЛЮДО	
Салат Медитеррания с обжаренным осьминогом на тостах хлеба, солью мальдон и маслом трюфеля	
<i>Amanida Mediterrània amb pop brasejat sobre torradeta de pa de coca, sal maldón i oli de tòfona</i>	
ВТОРОЕ БЛЮДО	
Ассорти из рыбы	  
<i>Graellada de peix</i>	
Хлеб, вино Veremat (D.O. Empordà) или cava Rovellats Premier (Brut Nature), десерт	
<i>Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) o cava Rovellats Premier (Brut Nature Reserva) i postres</i>	
МЕНЮ ИЗ МЯСА 1 - (menú de carn 1)	28.50
ПЕРВОЕ БЛЮДО	
Наш салат с козым сыром, с мармеладом, карамелизированные грецкие орехи и горчично-уксусный соус с мёдом из розмарина	  
<i>La nostra amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de mostassa antiga a la mel de romaní i fruits secs</i>	
ВТОРОЕ БЛЮДО	
Антрекот с гарниром или с соусом по вкусу (Добавочный соус)	
<i>Entrecot amb guarnició o salsa al gust (suplement salsa 1.70)</i>	
Хлеб, вино Veremat (D.O. Empordà), десерт	
<i>Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres</i>	
МЕНЮ ИЗ МЯСА 2 - (menú de carn 2)	25.50
ПЕРВОЕ БЛЮДО	
Овощи гриль	
<i>Graellada de verdures</i>	
ВТОРОЕ БЛЮДО	
Магрет из утки с соусом из хамона и орехов	 
<i>Magret d'anec amb salsa de serrà i nous</i>	
Хлеб, вино Veremat (D.O. Empordà), десерт	
<i>Pa, vi Veremat (D.O. Empordà) i postres</i>	

ALLERGENS / АЛЛЕРГЕНЫ

-  MOLLUSCS / МОЛЛЮСКИ
-  EGGS / ЯЙЦА
-  SO₂ SULFUR DIOXIDE & SULFITES / ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ
-  SESAME SEEDS / СЕМЕНА КУНЖУТА
-  MUSTARD / ГОРЧИЦА
-  SOYA / СОЯ
-  MILK / МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
-  NUTS / ОРЕШКИ
-  CELERY / СЕЛЬДЕРЕЙ
-  CRUSTACEANS / РАКООБРАЗНЫЕ
-  PEANUTS / АРАХИС
-  FISH / РЫБЫ
-  LUPIN / ЛЮПИН
-  GLUTEN / ГЛЮТЕН

A Can Bolet prioritizem 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.