

# UNSERE GESCHICHTE

Eine Familiengeschichte am Meer

Die Familie Van der Valk ist seit 1963 mit der Costa Brava verbunden.

Das Restaurant Las Dunas vereint mediterrane Aromen mit regionalen Produkten, frischen Meeresfrüchten und herzlicher Gastfreundschaft.

Willkommen in S'Agaró.



## VORSPEISEN

**Tomatensalat mit Burrata 14,50 €**

**Sardellen-Vinaigrette | Migas mit Oliven**

**Couscous-Salat mit Gemüse und Feta 10,50 €**

**Gemüsesalat mit gegrilltem Thunfisch 16,00 €**

**Kalbscarpaccio 13,50 €**

**Pinienkerne | Olivenöl | Kapern | Manchego**

**Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie 12,00 €**

**Kabeljau-Küchlein mit Gemüse und Aioli 13,00 €**

**Katalanische Fischsuppe 13,50 €**

**Chipirones mit Remoulade und Zitrone 13,50 €**

**Schinkenkroketten 9,50 €**

**Geräucherter Schinken | 5 Stück**

## Reisgerichte

**Paella Marinera 24**

**Meeresfrüchte**

**Cremiger Reis mit Hummer und Meeresfrüchten 31,5**

**Fisch | Meeresfrüchte**

**Vegetarische Paella 22**

**Paprika | Brokkoli | Zucchini | grüner Spargel**

## Pasta

**Spaghetti Bolognese 16,50 €**

**Mit Parmesan überbacken**

**Spaghetti mit Tomatensauce und Aubergine 13,50 €**

**mit Burrata-Creme**



## FLEISCHGERICHTE

**Gegrillte Rinderrippchen 15**  
**mit gegrillter Zucchini und Bratkartoffeln**

**Glasierter Entenbrust 19,5**  
**mit gegrillten Frühlingszwiebeln und Kartoffeln**

**Mediterranes Mailänder Schweineschnitzel 22,5**  
**Grüne Paprika | Brokkoli | Zucchini | Bratkartoffeln**

**Gegrillte Hähnchenspieße 22**  
**Chimichurri | Salat | Pommes frites**

**Tournedos 220 g 29,5**  
**Steingrill | gegrillte Zucchini**

**Chateaubriand (mind. 2 Personen, Preis pro Person) 35**  
**Gegrillte Zucchini**

## FISCHGERICHTE

**Höchster Kabeljau 23**  
**Gebratene Kartoffel | Aioli**

**Suquet, Eintopf 26.5**  
**Saisonfisch in Brühe | Meeresfrüchte**

**Lachs vom Grill 24.5**  
**Gegrillte Zucchini und Bratkartoffeln | Remoulade**

**Gegrillter Oktopus 25**  
**mit geräuchertem Kartoffelpüree und Chimichurri**

## BEILAGEN

Grüne Pfeffersauce | Champignons | Aioli 3,50

Kräuterbutter 3

Pommes frites 4

Grüner Salat | Tagesgemüse 5

Weißer Reis 4

## DESSERTS

**Barcarola-Käsekuchen 8,5**

**Kandierte Erdbeeren | Minze | Limette**

**Tarte Tatin mit Vanilleeis 9**

**mit Vanillesauce**

**Frischkäse mit Rosmarinhonig 9**

**mit Nüssen**

**Sorbet oder Eis des Tages 7,5**

**Coulant 6,5**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Schlagsahne**

**Dame Blanche 8,5**

**Hausgemachtes Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce**

**Frischer Obstsalat 7,5**

**Frisches Obst der Saison**

**Dessertwein Solera 1931 6**

**Garnatxa Empordà**

**Send feedback**

## TIMO'S KINDERMENÜ

**Schinkenkroketten (3 Stück)**

**Romesco | Schinken**

**Gegrillter Hähnchenspieß**

**Reis | Tomate | Pfeffer**

**Panierter Fisch des Tages**

**Pommes frites |**

**Remouladensoße**

**Spaghetti Bolognese**

**Parmesankäse**

### **Menu 15**

*Inklusive Wasser und Timo-Eisbecher*



MONATLICHES TÄGLICHES MENÜ  
VOM 17. JULI BIS 21. AUGUST  
*Vorspeisen*

28,50€  
Mittagessen und  
Halbpension

Chipirones mit Remouladensoße

Tomatensalat mit Burrata (Vinaigrette)  
mit Sardellen und Migas mit Oliven (Aufpreis 2,50 €)

Russischer Salat mit Thunfisch

Miesmuscheln nach Marine-Art

Gazpacho, kalte Tomatensuppe  
mit Schinken, Knoblauch, Croutons und Olivenöl

Salmorejo, kalte Paprikasuppe  
mit Schinken, Knoblauch, Ei und Olivenöl

Rindercarpaccio  
mit Pinienkernen, Olivenöl, Kapern und gereiftem Manchego

Katalanische Fischsuppe

Schinkenkroketten  
mit getrocknetem Schinken, 5 Stück

*Hauptgerichte*

Suquet, Fisch- und Meeresfrüchteintopf in Fischfond

Gegrillter Lachs mit Salat und Remouladensoße

Gratiniertes Kabeljaufilet mit Knoblauchsoße und Mandeln

Gegrillter Tintenfisch (Sepia) mit Bratkartoffeln, Knoblauchsoße und Salat (Aufpreis 3 €)

Gegrillte Hähnchenspieße mit Chimichurri, Pommes frites und Salat



Gegrillter Oktopus mit geräuchertem Kartoffelpüree und Chimichurri (Aufpreis 5 €)

Rinderrippchen mit Zucchini und Kartoffeln

Glasierte Entenbrust mit gegrillten Frühlingszwiebeln und Kartoffeln (Aufpreis 3 €)

Mediterranes Schweineschnitzel Mailänder Art mit Tomaten und Oliven

Barbecue-Spareribs mit Pommes frites und grünem Salat (Aufpreis 5 €)

Meeresfrüchte-Paella

Cremiger Reis mit Hummer und Meeresfrüchten (Aufpreis 8 €)

Spaghetti mit Tomatensauce und Aubergine, abgerundet mit Burrata-Creme



## *Desserts*

Tarte Tatin mit Vanilleeis und Vanillesauce

Frischkäse mit Rosmarinhonig und Nüssen

Hausgemachtes Sorbet oder Eis des Tages mit Schlagsahne

Hausgemachter Käsekuchen mit Vanilleeis

Kuchen des Tages

Dame Blanche: Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

Lauwarme Schokoladentörtchen mit Schlagsahne

Valenciana: Vanilleeis in frischem Orangensaft

Frischer Obstsalat

Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Americano zur Auswahl)

