

# *Bienvenidos al Hotel Barcarola*

## RESTAURANT LAS DUNAS

En el verano de 1963, Gerrit y Toos van der Valk, propietarios de una cadena hotelera familiar en Holanda, emprendieron un viaje a España. Con una barca en el remolque y sin un destino específico, más allá del deseo de disfrutar del verano, preguntaron en la frontera francesa-española por un buen lugar. El aduanero les recomendó el pintoresco pueblo de S'Agaró, con su hermosa bahía de Sant Pol, ¡según él, la bahía más bonita de la Costa Brava!

Lo que comenzó como un encuentro casual, se transformó en una profunda conexión con la región: su naturaleza intacta y la cautivadora bahía de Sant Pol. Esta experiencia tan especial inspiró a Gerrit y Toos a compartir esta mágica ubicación con otros. Así nació el Hotel Barcarola, el Restaurante Las Dunas, y más adelante, el bar tapas La Casita y la Heladería Tucan Beach junto al mar.

Con orgullo, les damos la bienvenida a este lugar único. Nuestro equipo dedicado está a su disposición para ofrecerles una experiencia inolvidable y permitirles disfrutar de la belleza atemporal y el inconfundible encanto de S'Agaró y la bahía de Sant Pol.



## Aperitivo

CAVA CODORNIU	6
VERMUT BLANCO LOCAL <i>Espinaler</i>	6
VERMUT BLANCO <i>Dos Deus Origins</i>	8
VERMUT TINTO LOCAL <i>Miró</i>	6
GIN, S4 TUN4 DRY <i>Local con Tónica</i>	12
APEROL SPRITZ	12
OPORTO <i>Noval Fine Ruby</i> O JEREZ <i>Lagar de los Frailes</i>	6
CAMPARI	6
SANGRÍA O TISANA	5.5

## Tapas

PAN <i>Con tomate</i>	6
ACEITUNAS	4
CHAMPIÑONES <i>Al ajo</i>	10
ALMEJAS AJILLO	9
ALITAS DE POLLO <i>Con salsa de chile</i>	10
CALAMARES A LA ROMANA <i>Con alioli</i>	13
CROQUETAS DE RUSTIDO <i>7 unidades</i>	12
GAMBAS AJILLO <i>Suplemento para media pensión +8</i>	18
PATA NEGRA, CURADA 24 MESES <i>Suplemento para media pensión +10</i>	21
ANCHOAS CON ACEITE DE OLIVA <i>Suplemento para media pensión +5</i>	14

## Sopas

SOPA DE CREMA DE VERDURAS	8
SOPA DE CREMA DE MARISCO	8
SOPA DE TOMATE AL ESTILO HOLANDÉS	8

## Entradas

ENSALADA DE QUESO DE CABRA <i>con frutos secos</i>	14
CARPACCIO ESTILO CLÁSICO	13
CÓCTEL DE GAMBAS	14

## Paellas

PAELLA  <i>De verduras</i>	22
PAELLA VALENCIANA <i>Con carne</i>	23. <sup>5</sup>
PAELLA MARINERA <i>Con marisco</i>	24
PAELLA MIXTA <i>Con marisco y carne</i>	27. <sup>5</sup>
 = Vegetariano	

## Pastas

RISSOTTO <i>Con 5 tipos de setas, rúcula y queso parmesano</i>	18
RAVIOLIS <i>Con carne de cerdo y vacuno, 3 tipos diferentes de queso y rúcula</i>	17
ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA <i>Con queso parmesano</i>	16

## Platos de Carne

<b>ESTOFADO DE TERNERA</b> <i>Con zanahorias y papas</i>	18
<b>COSTILLAS DE CERDO</b> <i>Con salsa barbacoa</i>	23
<b>HAMBURGUESA CLÁSICA</b> <i>Con patatas fritas</i>	18
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	21
<b>FILETE A LA PIEDRA (220 GRAMOS)</b> <i>Con gamba grande + 4</i> <i>Suplemento para media pensión + 8</i>	29
<b>FILETE CON SALSA STROGANOFF</b> <i>Suplemento para media pensión + 8</i>	29
<b>CHATEAUBRIAND (MIN 2 PERSONAS)</b> <i>Con champiñones salteados y salsa de pimienta</i> <i>Suplemento para media pensión + 10 p.p.</i>	35 P.P.

## Platos de Pescado

<b>BACALAO</b> <i>Con salsa de pimienta, tradicional del País Vasco</i>	26
<b>LUBINA</b> <i>Al horno</i>	28
<b>RODAJA DE SALMÓN</b> <i>Con salsa de menta, patata y espárragos</i>	26
<b>LENGUADO À LA MEUNIÈRE</b> <i>A la parrilla o estilo Picasso</i> <i>Suplemento para media pensión + 8</i>	32
<b>ATÚN A LA PIEDRA (220 GRAMOS)</b> <i>Suplemento para media pensión + 8</i>	29

## Acompañamientos

*Con media pensión, un acompañante a elección incluido*

<b>PATATAS FRITAS</b>	4
<b>PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA Y QUESO PARMESANO</b>	6. <sup>5</sup>
<b>VERDURAS DEL DÍA</b>	5
<b>ENSALADA VERDE</b>	5
<b>ARROZ BLANCO</b>	4

## Postres

<b>SORBET VALK</b> <i>3 tipos de helado, fruta de temporada y nata montada</i>	8. <sup>5</sup>
<b>DAME BLANCHE</b> <i>Helado de vainilla, salsa de chocolate y nata montada</i>	8. <sup>5</sup>
<b>LA FAVORITA DE JAN</b> <i>Una bola de helado de statiatella y oreo de nuestro propio heladero</i>	8. <sup>5</sup>
<b>POSTRE DEL DÍA</b> <i>¡Déjese sorprender!</i>	8. <sup>5</sup>
<b>CHEESECAKE</b> <i>Pastel de queso con nata</i>	8. <sup>5</sup>
<b>VALENCIANO</b> <i>Zumo de naranja natural con una bola de helado de vainilla</i>	6. <sup>5</sup>
<b>COULANT</b> <i>Pastel tibio con chocolate suave y nata montada</i>	6. <sup>5</sup>

## Cafés Especiales

<b>CAFÉ COMPLETO</b> <i>Con licor a elección y dulce</i>	9
<b>CAFÉ HELADO</b> <i>Helado de vainilla en café y nata montada</i>	7. <sup>5</sup>
<b>CAFÉ TUCAN</b> <i>Con Baileys y nata montada</i>	9
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> <i>Con whisky Jameson Irish y nata montada</i>	9
<b>CAFÉ FRANCÉS</b> <i>Con Grand Marnier y nata montada</i>	9
<b>CAFÉ ITALIANO</b> <i>Con Amaretto Disaronno y nata montada</i>	9
<b>CAFÉ TOOS</b> <i>Con 3 bombones</i>	6. <sup>5</sup>

## Digestivos

<b>WHISKY</b> <i>Macallan 12 years, Highland single malt Scotch Whisky</i>	12
<i>Jack Daniels</i>	9
<i>Jameson</i>	8. <sup>5</sup>
<b>COGNAC</b> <i>Delamain</i>	15
<i>Torres 5 years</i>	8
<i>Torres 10 years</i>	13
<b>LICORES</b> <i>Tia Maria</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	6
<i>Drambuie</i>	6
<i>Disaronno Amaretto</i>	6
<i>Licor 43</i>	6





## Menú de Tímo

MENÚ PARA NIÑOS

*Elección de un plato principal + postre  
hasta los 12 años.*

15

### *Platos Principales*

NUGGETS CASEROS CON PATATAS FRITAS

ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO FRITO

FILETE DE MERLUZA EMPANADO CON PATATAS FRITAS

PASTA CON SALSA BOLOÑESA

CROQUETAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

### *Postres*

YOGURT

FRUTA FRESCA

UNA BOLA DE HELADO

INCLUYE AGUA

