

NOTRE HISTOIRE

Un récit familial au bord de la mer

Depuis 1963, la famille Van der Valk est liée à la Costa Brava.

Le restaurant Les Dunes réunit les saveurs de la Méditerranée avec des produits locaux, des fruits de mer frais et une chaleureuse hospitalité.

Bienvenue à S'Agaró.



Entrees

Salade de tomates avec burrata 14.5
Vinaigrette aux anchois | miettes avec olives

Salade de couscous avec légumes et fromage feta 10.5

Salade avec légumes et thon grillé 16

Carpaccio de veau 13.5
Pignons de pin | huile d'olive | câpres | fromage Manchego

Palourdes à l'ail et au persil 12.00

Beignets de morue avec légumes et aïoli 13

Soupe de poisson et fruits de mer 13.5

Calamars avec sauce tartare et citron 13.5

Croquettes de jambon 9.5
Jambon sec | 5 unités

RIZ

Paella marine 24
Fruits de mer

Riz crémeux au homard et fruits de mer 31.5
Poisson | fruits de mer

Paella végétarienne 22
Poivron | brocoli | courgette | asperges vertes

Pâtes

Spaghettis à la bolognaise 16.5
Fromage parmesan

Spaghettis à la sauce tomate et aubergine 13.5
Finis avec une crème de burrata



Nos Viandes

Churrasco, Côte de veau grillée 15
avec courgette grillée et pomme de terre au four

Magret de canard laqué 19.5
avec oignon tendre grillé et pommes de terre

Milanesa méditerranéenne de porc 22.5
Poivron vert | brocoli | courgette | pomme de terre au four

Brochettes de poulet grillé 22
Chimichurri | salade | frites

Tournedos 220 g 29.5
Cuit sur pierre | courgette grillée

Chateaubriand (min. 2 personnes, prix par personne) 35
Courgette grillée

NOS POISSON

Suprême de cabillaud 23
Pommes de terre rôties | aïoli

Suquet, ragoût de poisson aux fruits de mer 26,5
Poisson de saison en bouillon | fruits de mer

Saumon grillé 24,5
Courgettes grillées et pommes de terre rôties | sauce tartare

Poulpe grillé 25
Servi avec purée de pommes de terre fumée et chimichurri

EXTRAS

Sauce aux poivrons verts | champignons | aïoli 3,5
Beurre aux herbes 3
Frites 4
Salade verte | légume du jour 5
Riz blanc 4

DESSERT

Cheesecake Barcarola 8,5
Fraises confites | menthe | citron vert

Tarte Tatin à la glace vanille 9
crème anglaise

Fromage frais au miel et romarin 9
noix

Sorbet ou glace du jour 7,5

Coulant 6,5
Gâteau au chocolat chaud à la crème

Dame Blanche 8,5
Glace vanille maison et sauce chocolat chaud

Salade de fruits frais 7,5
Fruits de saison fraîchement coupés

Vin doux Solera 1931 6
Garnatxa Empordà

MENÚ ENFANTS DE TIMO

Croquettes de jambon 3 unités
Sauce Romesco | jambon

Brochette de poulet grillé
Riz | Tomate | Poivron

Poisson pané du jour
Frites | sauce rémoulade

Spaghetti bolognaise
Parmesan

Menu 15

Comprend de l'eau et une coupe glacée Timo



MENU DU JOUR
DE 17 DE JUILLET A 21 D'AOUT
Entrées

28,50€
Midi et
Demi Pensión

Calamars miniatures sauce tartare

Salade de tomates à la burrata (vinaigrette aux anchois, chapelure et olives)
Supplément 2,50 €

Salade russe au thon

Moules marinara

Gazpacho, soupe froide de tomates aux copeaux de jambon, ail, croûtons et huile d'olive

Salmorejo, soupe froide de poivrons aux copeaux de jambon, ail, œuf et huile d'olive

Carpaccio de bœuf aux pignons de pin, huile d'olive, câpres et Manchego affiné

Soupe de poisson et de fruits de mer

Croquettes de jambon cru (5 pièces)

Principal

Suquet, fruits de mer dans bouillon

Saumon grillé, salade et sauce tartare

Filet de cabillaud gratiné, sauce à l'ail et aux amandes

Seiche grillée (sepia), pommes de terre rôties, sauce à l'ail et salade
Supplément 3 €

Brochettes de poulet grillé, chimichurri, frites et salade



Poulpe grillé, purée de pommes de terre fumées et chimichurri
Supplément 5 €

Bœuf churrasco grillé, courgettes et pommes de terre

Major de canard laqué grillé, oignons verts et pommes de terre
Supplément 3 €

Escalope de porc à la méditerranéenne, tomates et olives

Spare ribs porc grillés, frites et salade verte (Supplément 5 €)

Paella aux fruits de mer

Riz crémeux au homard et aux crustacés (Supplément 8 €)

Spaghettis à la sauce tomate et aubergine, nappés d'une crème de burrata



Desserts

Tarte Tatin avec glace vanille et crème anglaise

Fromage frais au miel de romarin et aux noix

Sorbet ou glace maison du jour avec crème fouettée

Cheesecake maison avec glace vanille

Gâteau du jour

Dame blanche : glace vanille nappée de sauce chocolat chaud et de crème fouettée

Gâteau au chocolat chaud avec crème fouettée

Valenciana : glace vanille au jus d'orange frais

Salade de fruits frais

Café (espresso, cappuccino, latte ou americano)

