

Benvinguts al Hotel Barcarola

RESTAURANT LAS DUNAS

L'estiu del 1963, Gerrit i Toos van der Valk, propietaris d'una cadena hotelera familiar a Holanda, van emprendre un viatge a Espanya.

Amb una barca al remolc i sense una destinació específica, més enllà del desig de gaudir de l'estiu, van preguntar a la frontera francoespanyola per un bon lloc per allotjar-se. El duaner els va recomanar el pintoresc poble de S'Agaró, amb la seva bella badia de Sant Pol, segons ell, la més bonica de la Costa Brava!

El que va començar com una trobada casual es va transformar en una profunda connexió amb la regió, la seva naturalesa intacta i la captivadora badia de Sant Pol. Aquesta experiència tan especial va inspirar Gerrit i Toos a compartir aquest màgic lloc amb altres persones. Així van néixer l'Hotel Barcarola, el Restaurant Las Dunas i, més endavant, el bar de tapes La Casita i la gelateria Tucan Beach, al costat del mar. Amb orgull, us donem la benvinguda a aquest lloc únic. El nostre equip estarà encantat d'oferir-vos una experiència inoblidable i permetre'ls gaudir de la bellesa atemporal i de l'inconfusible encant de S'Agaró i la badia de Sant Pol.



Entrants

Amanida amb tomàquet i burrata Vinagreta amb anxoves molles amb olives	14,50 €
Carpaccio de vedella Pinyons oli d'oliva tàperes Manchego curat	13,50 €
Tataki de salmó marinat en sake Fonoll taronja ceba vermella tàperes pebre rosa sorbet de tomàquet de Nostre Jan	15,50 €
Sopa de peix	13,50 €
Calamarsons amb salsa tàrtara	14,00 €
Croquetes de pernil Pernil curat 5 unitats	9,50 €

Para compartir

Plató de xarcuteria i formatge Pernil Ibèric xoriço fuet formatge manxec Pa de coca amb tomàquet carxofes xampinyons al ajillo olives kalamata 29,50 €
Maridatge amb Clos d'Agon AMIC blanc 69,00 €

Expositor mediterrani fred Escopinyes gambes navalles musclos llamàntol tataki de salmó salsa còctel salsa tàrtara pa de coca amb tomàquet llimona 65,00 €
Maridatge amb Cava Parxet Cuvée 21 99,00 €

Arrosses

Paella Marinera (Elecció del xef)	24,00€
Arròs caldós amb llamàntol i marisc Peix/sulfit/marisc	31,50€
Paella vegetariana Pebrot vermell bròcoli carbassó espàrrec verd	22,00€

Pastas

Espaguetis a la bolonyesa Amb formatge parmesà	16,50€
Espaguetis amb escopinyes Vi blanc all tomàquet cherry	18,50€

Carns

Entrecot a la graella (300gr) Amb guarnició d'espàrrecs verds a la graella i ratlladura de Manchego	32,50€
Milanesa de porc mediterrània Pebre vermell bròquil carbassó espàrrec verd	22,50€
Espatlla de cabrit Amb patates panadera	31,00€
Pinxos de pollastre a la graella Chimichurri amanida patates fregides	24,50€
Filet a la pedra amb 3 salses (200gr) Amb guarnició d'espàrrecs verds	29,00€
Chateaubriand complet (mín 2 pers, preu pp) Amb guarnició i tres salses; servit a la taula	35,00€

Platos de pescado

Suprema de bacallà gratinada amb allioli Patates panadera	23,00€
Suquet de peix i marisc Amb peix de temporada	26,50€
Salmó a la graella Guarnició salsa tàrtara	24,50€
Tonyina a la pedra 220g Guarnició i salsa de soja	29,00€

Les nostres carns i peixos vénen acompanyats de la seva guarnició d'espàrrecs verds a la graella amb ratlladura de formatge manxec.

Suplements a escollir:

Salsa de pebre verd xampinyons allioli	3,50 €
Mantega Cafè de París	3,00 €
Patates fregides	4,00 €
Amanida verda o verdura del dia	5,00 €
Arròs blanc	4,00 €

Postres

Tarta de formatge Barcarola Maduixes confitades menta llima	Vi de postres Solera 1931 (Garnatxa Empordà)	6,00€ 8,50€
Carpaccio de pinya Gelats de coco ratlladura de llima caramel de rom menta remolatxa		9,00€
Sorbets o gelats del dia		7,50€
Coulant de xocolata amb nata Pastís tebi amb xocolata suau i nata muntada		6,50€
Dame blanche Gelats de vainilla casolà amb salsa de xocolata calenta		8,50€
Amanida de fruita Fruita fresca de temporada		7,50€



LAS DUNAS
RESTAURANT-CHILL

Menú de Timo

MENÚ PER A NENS

Croquetes de pernil
romesco | pernil 3 peces

Mandonguilles amb salsa
Arròs

Filet de peix del dia arrebossat
patates fregides | salsa tàrtara

Pinxo de pollastre a la graella
Arròs | tomàquet | cogombre

Espaguetis a la bolonyesa
Amb formatge parmesà

Menu 15€

Inclou aigua i postres:
copa de gelat amb nata.