

Welkom bij Hotel Barcarola

RESTAURANT LAS DUNAS

In de zomer van 1963 maakten Gerrit en Toos van der Valk een reis naar Spanje. Met een bootje op sleeptouw en zonder specifieke bestemming, behalve de wens om van de zomer te genieten, vroegen ze bij de Frans-Spaanse grens naar een mooie vakantieplek. De douanier wees hen op het pittoreske dorp S'Agaró met de prachtige baai Sant Pol – volgens hem de mooiste baai van de Costa Brava!.

Wat begon als een toevallige ontmoeting, groeide uit tot een diepe verbondenheid met de regio: de ongerepte natuur, de betoverende baai van Sant Pol en de warme cultuur van Catalonië. Deze ervaring was zo bijzonder dat Gerrit en Toos besloten anderen ook deel te laten uitmaken van deze magische plek. Dit leidde tot de oprichting van Hotel Barcarola, Restaurant Las Dunas, en veel later Tapasbar La Casita en IJssalon Tucan Beach aan zee.

Met trots verwelkomen wij u op deze bijzondere plek. Ons toegewijde team staat voor u klaar om u een onvergetelijke ervaring te bieden en u te laten genieten van de tijdloze schoonheid en het onmiskenbare charme van S'Agaró en de baai van Sant Pol.



Aperitief

CAVA CODORNÍU	6
WITTE VERMOUTH VAN DE STREEK <i>Espinaler</i>	6
WITTE VERMOUTH <i>Dos Deus Origins</i>	8
RODE VERMOUTH VAN DE STREEK REUS <i>Miró</i>	6
GIN, S4 TUN4 DRY <i>Uit de Empordà streek met Tonic</i>	12
APEROL SPRITZ	12
RODE PORT <i>Noval Fine Ruby</i> OF SHERRY <i>Lagar de los Frailes</i>	6
CAMPARI	6
SANGRIA OF TISANA	5.5

Tapas

KRISTALBROOD <i>Met tomaat</i>	6
OLIJVEN	4
CHAMPIGNONS <i>Met knoflook</i>	10
GESTOOMDE KOKKELS <i>Met knoflook</i>	9
KIPPENVLEUGELS <i>Met chilisaus</i>	10
INKTVISRINGEN <i>Met ailoli</i>	13
RUNDER KROKETTEN <i>7 stuks</i>	12
GARNALEN <i>Met knoflookolie</i> <i>Supplement voor half pension +8</i>	18
PATA NEGRA, 24 MAANDEN GERIJPT <i>Supplement voor half pension +10</i>	21
ZOUTE ANJOVIS IN OLIJFOLIE <i>Supplement voor half pension +5</i>	14

Soepen

GROENTECRÈMESOEP	8
CRÈMESOEP VAN ZEEVRUCHTEN	8
HOLLANDSE TOMATENSOEP	8

Voorgerechten

GEITENKAASSALADE <i>Met gedroogde vruchten</i>	14
CLASSIC CARPACCIO	13
GARNALENCOCKTAIL	14

Paella's

PAELLA  <i>Met verschillende groenten</i>	22
PAELLA VALENCIA <i>Met vlees</i>	23. ⁵
PAELLA MARINERA <i>Met zeevruchten</i>	24
PAELLA MIXTA <i>Met zeevruchten en vlees</i>	27. ⁵

 = Vegetarisch

Pasta's

RISOTTO <i>Met 5 soorten paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas</i>	18
RAVIOLI <i>Met varkens en rundvlees, 3 verschillende kaassoorten en rucola</i>	17
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Met Parmezaanse kaas</i>	16

Vleesgerechten

RUNDVLEESSTOFPOT <i>Met wortels en aardappels</i>	18
SPARERIBS <i>Met BBQ-saus</i>	23
KLASSIEKE HAMBURGER <i>Met friet</i>	18
WIENER SCHNITZEL	21
TOURNEDOS ON THE ROCK (220 GRAM) <i>Met grote gamba + 4</i> <i>Supplement voor half pension + 8</i>	29
TOURNEDOS MET STROGANOFFSAUS <i>Supplement voor half pension + 8</i>	29
CHATEAUBRIAND (MIN 2 PERSONEN) <i>Met gebakken champignons en pepersaus</i> <i>Supplement voor half pension + 10 p.p.</i>	35 P.P.

Visgerechten

KABELJAUW <i>Met paprika-vissaus, traditioneel uit Baskenland</i>	26
ZEEBAARS <i>Uit de oven</i>	28
ZALMMOOT <i>Met muntsaus, aardappel en groene asperges</i>	26
ZEETONG À LA MEUNIÈRE <i>Van de grill of Picasso</i> <i>Supplement voor half pension + 8</i>	32
TONIJN ON THE ROCK (220 GRAM) <i>Supplement voor half pension + 8</i>	29

Bijgerechten

Bij half pension één bijgerecht naar keuze inclusief

FRIET	4
FRIET MET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAAN	6. ⁵
GROENTE VAN DE DAG	5
GROENE SALADE	5
WITTE RIJST	4

Desserts

VALKSORBIT	8. ⁵
<i>3 soorten ijs, seizoensfruit en slagroom</i>	
DAME BLANCHE	8. ⁵
<i>Vers gemaakt vanilleijs, pure chocoladesaus en slagroom</i>	
JAN'S FAVORIET	8. ⁵
<i>Bol stratiatella en oreo-ijs van onze eigen ijsmeester</i>	
DESSERT VAN DE DAG	8. ⁵
<i>Laat u verrassen!</i>	
CHEESECAKE	8. ⁵
<i>Huisgemaakte cheesecake met slagroom</i>	
VERSE SINAASAPPELSAP	6. ⁵
<i>Verse sinaasappelsap met een bol vanilleijs</i>	
COULANT	6. ⁵
<i>Lauwwarm taart met zachte chocolade en slagroom</i>	

Special Koffie

KOFFIE COMPLEET	9
<i>Met likeur naar keuze en zoete lekkernij</i>	
IJSKOFFIE	7. ⁵
<i>Vanilleijs in koffie en slagroom</i>	
TOEKANKOFFIE	9
<i>Met Baileys en slagroom</i>	
IRISH KOFFIE	9
<i>Met Jameson Irish whiskey en slagroom</i>	
FRENCH KOFFIE	9
<i>Met Grand Marnier en slagroom</i>	
ITALIAN KOFFIE	9
<i>Met Amaretto Disaronno en slagroom</i>	
TOOS KOFFIE	6. ⁵
<i>Met 3 bonbons</i>	

Digestief

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





Timo's Menu

KIDS MENU

Keuze uit hoofdgerecht + toetje

Tot 12 jaar

15

Hoofdgerecht - keuze uit:

HUISGEMAAKTE NUGGETS MET FRIET

WITTE RIJST MET TOMATENSAUS EN GEBAKKEN EI

GEPAANEERDE HEEKFILET MET FRIET

PASTA MET BOLOGNESESAUS

KIPKROKETJES MET FRIET

Toetje - keuze uit:

YOGHURT

VERS FRUIT

EEN BOLLETJE IJS

INCLUSIEF WATER