

POSTRES

	SALA	EXT
Lemon Pie a la nostra manera	6,00	6,60
Fruits vermells amb mascarpone i gelat de violeta	6,00	6,60
Coco & Mango i sorbet de "mojito"	6,00	6,60
Cremós de xocolates amb gerds i maduixa	6,00	6,60
Crema catalana cremada	5,80	6,30
Pastís tatin	6,00	6,60
Coulant de xocolata amb cirera amarena i confitura de maduixa	6,50	7,15
Fruita fresca tallada amb sorbet de "mojito"	5,85	6,40
El nostre tiramisú i gelat de cirera amarena	6,00	6,60
Gelats i sorbets	5,00	5,50
Postres de músic amb moscatell	5,50	6,00
Recuit de drap amb mel i codonyat	5,50	6,00
Suc de taronja	3,50	3,85
Carro de pastisseria de la casa	6,00	6,60
Valencià	5,75	6,30
Cafè Llaminer *	7,00	7,70

* No inclòs a les postres del menú.

MENÚ MIGDIA

DE DILLUNS A DIVENDRES NO FESTIUS

Esculli un primer i un segon dels plats seleccionats de la carta

Primer ① + Segon ② + Postre + Pa i Aigua

Copa de vi de la casa 3,10

29,50€
persona, sala

32,00€
persona, terrassa

Disposem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Demaneu més informació al nostre personal de sala.

A l'Hotel Carlemany estem compromesos amb la reducció del malbaratament alimentari. Pot endur-se sense cost el menjar que no hagi consumit.

Acceptem recipients reutilitzables propis o en cas contrari li podem oferir recipients a 0,40€ / unitat.

indigo

BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

ENTRANTS

	SALA	EXT
Xips vegetals	4,20	4,60
Hummus amb cruditè de pastanaga i torradetes	8,10	8,90
Brandada de bacallà amb compota de tomàquet i oliva negra	9,30	10,25
① La nostra ensaladilla russa	7,75	8,50
Guacamole fresc amb nachos	8,50	9,35
Croquetes de pernil ibèric 5u	8,00	8,80
Croquetes de ceps 5u	8,00	8,80
Croquetes d'albergínia i formatge de cabra 5u	8,00	8,80
Calamarsets a l'andalusa amb maionesa de passió	11,50	12,65
Calamars a la romana	11,50	12,65
Patates braves	6,50	7,15
Mi-cuit de foie amb compota de taronja i pa de coca torrat	17,50	19,25
Viera a la planxa unitat	6,00	6,60
Tempura de verdures	11,90	13,00
Timbal de pop, patata i pebrots de Padrón	12,00	13,20
Fingers de pollastre amb maionesa especiada	11,50	12,65
Llagostins arrebossats amb wasabe, soja i gingebre	14,90	16,40
Carxofes arrebossades amb maionesa de taronja	11,00	12,10
Bunyols de bacallà amb romesco i allioli	11,00	12,10
① Ous estrellats amb ibèric i patates	12,00	13,20

LLEUGER I SA

① Tomàquet, anxova, ceba "del cop de puny", olives grossal i bitxo	12,90	14,20
Amanida amb pernil ibèric i fruites d'estiu	14,50	15,95
① Amanida Cèsar amb pollastre	12,90	14,20
Amanida de l'hort amb vinagreta de mostassa	11,00	12,10
Amanida de formatge de cabra amb bacó i pinyons	12,80	14,10
Tofu a la brasa amb quinoa, cigrons, salsa de iogurt, curri i pickles de remolatxa	13,00	14,30
Poke Bowl amb basmati, quinoa, alvocat i mango amb salmó o llagostins	16,40	18,00
① Burrata de búfala amb escalivada i pesto	13,30	14,60
Tataki fred de salmó i gelat de wasabe	17,50	19,25
Ceviche de peix espasa amb mango, llima i coco	16,50	18,10
① Gaspatxo amb entrebancs i seitons	12,90	14,20
① Sopa freda de tomàquet amb brandada de bacallà i gelat d'alfàbrega	13,00	14,30
① Sopa freda de melons i menta amb espatlla ibèrica	13,00	14,30
Sopa de peix amb entrebancs i safrà	12,50	13,75

COQUES DE VIDRE

Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli verge	3,75	4,10
Coca de vidre amb espatlla ibèrica	10,50	11,55
Coca de vidre amb brie i espatlla ibèrica	12,50	13,75
① Coca de vidre amb anxoves de l'Escala	10,20	11,20
Coca de vidre amb foie i oli de vainilla	13,90	15,25

TÀRTARS

Tàrtar de salmó amb un toc de gingebre i gelat de wasabe*	18,00	19,80
Tàrtar de tonyina*	18,00	19,80
Tàrtar de vedella picat a ganivet i amb patates fregides	18,90	20,65

*Inclou amanida

PASTA FRESCA

② Raviolis de carxofa amb parmesà i avellanes	12,50	13,75
Macarrons amb bolonyesa gratinats	11,90	13,00
Canelons de rostit tradicionals	12,50	13,75

ARRÒS DE L'ESTANY DE PALS, per gaudir-los sense feina

	SALA	EXT
② Fideuà	17,00	18,70
Arròs "dels senyorets" (gambes, sípia i musclos)	19,00	20,90
Arròs negre	18,30	20,10
Arròs de bacallà i carxofa	19,00	20,90
② Arròs de peus de porc i costelló	18,50	20,35
Arròs amb conill desossat, múrgoles i favetes	19,00	20,90

CUINES DEL MÓN

Curri de xai amb arròs basmati aromatitzat	18,50	20,35
② Curri verd estil Thai amb pollastre*, coco i bitxo	18,00	19,80
Bastella de pollastre* amb ametlla	18,00	19,80
② Cous-cous de pollastre* amb les seves verdures	18,50	20,35
Tagine d'espalla de xai	18,50	20,35
Fish & Chips amb salsa tàrtara i pèsols	18,00	19,80
② Wok de verdures i Shimejis, combina-ho amb: pollastre o llagostins	17,00	18,70
② Yakisoba i wok de verdures amb salmó o llagostins *Halal	17,50	19,25

GUISATS DE L'ÀVIA

② Bacallà amb samfaina i ou dur	19,00	20,90
② Sípia amb mandonguilles i pèsols	17,80	19,50
Fricandó de vedella amb múrgoles	18,50	20,35
Peus de porc guisats amb naps i cigrons	17,80	19,50
② Galta de vedella amb ceps i parmentier de patata	18,50	20,35

CARNS*

Filet de bou	21,50	23,65
Mitjana de vedella de Girona sense os 300g	20,00	22,00
② Mitjana de vaca madurada sense os 250g	18,00	19,80
Pit de pollastre de pagès	17,00	18,70
② Secret de porc ibèric 100% glà	18,00	19,80
Burger Angus 100% amb cheddar, bacó i patates fregides	17,50	19,25
Bol d'amanida amb enciam, tomàquet, cogombre i ceba encurtida		

PEIXOS*, tots sense espines

Rap	22,50	24,75
Turbot	22,50	24,75
② Llom de bacallà amb allioli d'ametlla	20,50	22,55
② Lluç	18,50	20,35
Ventresques de bacallà amb patates, all i bitxo	17,80	19,60
Pop amb puré de patates, pebrots de Padrón, ceba i pimentó	19,00	20,90
Llom de salmó extra	19,00	20,90

Guarnicions* / Una guarnició a escollir

Patata, ceba, tomàquet i all, tot ben confitat ideal per acompanyar peix	3,00	3,30
Puré de patata Arròs basmati aromatitzat		
Verdures al wok Patates fregides casolanes		