

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 ❶ + Segon ❷ + 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
	Guacamole fresc amb nachos	8,90	9,80
	Hummus amb crudité de pastanaga i torradetes	8,75	9,80
	Brandada de bacallà amb compota de tomàquet i torrades	10,00	11,00
1	La nostra ensaladilla russa	8,50	9,35
	Croquetes de pernil ibèric, 5u	8,50	9,35
	Croquetes de ceps, 5u	8,50	9,35
	Croquetes d'albergínia i formatge de cabra, 5u	8,50	9,35
	Calamars a la romana	11,50	12,65
	Patates braves	6,90	7,60
	Viera a la planxa unitat	6,00	6,60
	Tempura de verdures amb salsa asiàtica	12,00	13,20
	Timbal de pop, patata i pebrots de Padrón	12,80	14,00
	Fingers de pollastre amb maionesa especiada	11,80	13,00
1	Provolone, pesto de pomodori, olives de Kalamata i orenga	11,90	13,10
	Llagostins arrebossats amb wasabe, soja i gingebre	15,00	16,50
	Fetge d'ànec mi-cuit, fet a casa amb compota de figues i torradetes	18,50	20,35
	Bunyols de bacallà amb romesco i allioli	11,50	12,65
1	Ous estrellats amb ibèric i patates	12,50	13,70
LLEUGER I SA			
	Amanida de l'hort amb vinagreta de mostassa	11,90	13,00
1	Amanida amb formatge grec i fruites de tardor	13,50	14,85
1	Amanida Cèsar amb pollastre	13,30	14,60
	Amanida de formatge de cabra amb bacó i pinyons	13,25	14,50
	Tofu a la brasa amb quinoa, cigrons, salsa de iogurt, curri i pickles de remolatxa	13,50	14,85
	Poke Bowl amb basmati, quinoa, alvocat i mango	16,60	18,25
	Combina-ho amb: salmó, peix espasa o llagostins		
1	Burrata de búfala amb figa i magrana	13,50	14,85
	Tataki fred de salmó amb gelat de wasabe suau	17,90	19,70
	Ceviche de peix espasa amb mango, fruita de la passió i coco	16,90	18,60
1	Sopa cremosa de carbassa amb foie i nous	14,25	15,65
	Sopa de peix amb entrebancs i safrà	12,90	14,20
	Caldo de pollastre amb pasta i mandonguilles	12,50	13,75
COQUES DE VIDRE			
	Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli verge	3,90	4,30
	Coca de vidre amb espatlla ibèrica	12,00	13,20
	Coca de vidre amb brie i espatlla ibèrica	13,90	15,25
1	Coca de vidre amb anxoves de l'Escala	11,00	12,10
	Coca de vidre amb fetge d'ànec mi-cuit i oli de vainilla	15,00	16,50
	Coca de vidre amb sobressada i formatge de Maó	11,50	12,65
TÀRTARS			
2	Tàrtar de salmó amb un toc de gingebre i gelat de wasabe*	18,75	20,60
2	Tàrtar de tonyina*	18,75	20,60
	Tàrtar de vedella picat a ganivet i amb patates fregides	19,00	20,90
*Inclou amanida			
PASTA FRESCA			
2	Raviolis de ceps amb parmesà i avellanes	12,80	14,00
	Macarrons amb bolonyesa gratinats	12,50	13,75
	Canelons de rostit tradicionals	12,80	14,00

ARRÒS DE L'ESTANY DE PALS, per gaudir-los sense feina		SALA	EXT
	Arròs "dels senyorets" (gambes, sípia i musclos)	19,00	20,90
	Arròs negre	18,30	20,10
	Arròs de peus de porc i costelló	19,00	20,90
2	Arròs de bacallà i carxofa	18,50	20,35
2	Fideuà	17,30	19,00
CUINES DEL MÓN			
	Curri de xai amb arròs basmati aromatitzat	18,90	20,80
2	Curri verd estil Thai amb pollastre*, coco i bitxo	18,60	20,40
	Bastella de pollastre* amb ametlla	18,30	20,10
2	Cous-cous de pollastre* amb les seves verdures	18,90	20,85
2	Tagine d'espàtlla de xai	18,90	20,85
	Fish & Chips amb salsa tàrtara i pèsols	18,50	20,35
2	Wok de verdures i Shimejis, combina-ho amb: pollastre o llagostins	17,25	19,00
2	Yakisoba i wok de verdures amb salmó o llagostins	17,75	19,25
GUISATS DE L'ÀVIA			
2	Fricandó de vedella amb múrgoles	18,50	20,35
2	Sípia amb mandonguilles i pèsols	17,80	19,50
	Bacallà amb samfaina i ou dur	19,00	20,90
2	Peus de porc guisats amb naps	17,90	19,70
2	Galta de vedella amb ceps i parmentier de patata	18,50	20,35
2	Cap, pota i tripa amb cigrons	17,00	18,70
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	17,80	19,60
	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	18,00	19,80
	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		
Servei de pa artesà de Forn Cresell 2,80€ Preus en €, IVA inclòs			