

## VINO BLANCO

**MONT MARÇAL** (50% Xarel.lo, 30% Sauvignon blanco y 20% Chardonnay. Afrutado e intenso con un fondo tropical muy persistente.) D.O. Penedés **14,50 €**

**L'APHRODISIAQUE** (100% Godello. Intenso y limpio en nariz.) D.O. Bierzo **17,00 €**

**VANIDADE** (100% Albariño. Recuerdo a fruta madura y muy goloso.) D.O. Rías Baixas **17,50 €**

**COBIJA DEL POBRE** (100% Godello. Vino fresco y con volumen.) D.O. Bierzo **20,00 €**

**GRAMONA MOUSTILLANT BLANC AGULLA NATURAL** (80% Parellada y 20% Macabeo. Uva ecológica. Vino de aguja seco.) D.O. Penedés **18,90 €**

**NOTTEBIANCA** (90% Garnacha blanca y 10% Viognier. Vino sutil en nariz, buena entrada y cuerpo persistente.) D.O. Terra Alta **18,90 €**

**GESSAMÍ** (35% Moscat Frontignan, 15% Moscat Alexandria, 35% Sauvignon blanco y 15% Gewurztraminer. Gran intensidad aromática.) D.O. Penedés **21,80 €**

**GR5 SENDERS** (100% Xarello. Preciso y equilibrado.) D.O. Penedés **18,20 €**

**PACO Y LOLA** (100% Albariño. Elegante y fresco en boca. Vino de intensidad mediana-alta, con toques cítricos y florales.) D.O. Rías Baixas **19,80 €**

**TERRIBLE VERDEJO** (Verdejo. Fruta exótica, notas herbáceas. Fresco, equilibrado y de largo recorrido.) D.O. Rueda **18,20 €**

## VINO ROSADO

**MONT MARÇAL** (50% Merlot, 35% Cabernet y 15% Syrah. Vino atractivo y fresco.) D.O. Penedés **14,50 €**

**SAINT SIDOINE** (Garnacha, Cinsault, Syrah y Cariñena. Aromas de fruta roja, final fresco y agradable.) AOC Cotes de Provence **19,50 €**

## VINO NEGRO

**L'APHRODISIAQUE** (100% Mencia. Marcado carácter especiado. Entrada suave de medio cuerpo.) D.O. Bierzo **17,00 €**

**CRUOR** (40% Garnacha negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 10% Cariñena. Paladar amplio y toques de fruta fresca) D.O. Priorat. **24,30 €**

**EDETANA** (60% Garnacha, 30% Syrah y 10% Cariñena. Vino de final largo y persistente.) D.O. Terra Alta **18,50 €**

**DEHESA CANONIGOS** (88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon. Gran aroma, entrada sabrosa y agradable final.) D.O. Ribera del Duero. **23,90 €**

**RAMON BILBAO** (Vino armónico y con carácter.) D.O.C. Rioja **19,50 €**

**PAGO DE CARROVEJAS CRIANÇA** (93% tinto fino, 5% Cabernet y 2% Merlot. Final persistente, delicado y elegante) D.O. Ribera del Duero **37,00 €**

## CAVA

**MONT-MARÇAL CUVÉE BRUT** (Macabeo, Xarel.lo y Parellada. De burbuja fina y fondo afrutado.) D.O. Cava **16,50 €**

**ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE** (85% Parellada y 15% Macabeo. Fácil de tomar a cualquier hora.) D.O. Cava **19,50 €**

**GRAMONA IMPERIAL BRUT** (50% Xarel.lo, 40% Macabeo y 10% Chardonnay. Viticultura ecológica.) D.O. Cava **23,90 €**

**RECAREDO BRUT NATURE** (50% Xarel.lo, 38% Macabeo y 12% Parellada. Profundidad y transparencia, totalmente seco.) D.O. Cava **24,90 €**

**LOUS ROEDERER BRUT PREMIER** (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Intenso en nariz con recuerdos cítricos.) D.O. Cava **49,90 €**

## SANGRIA

**SANGRIA DE VINO** **18,00 €**

**SANGRIA DE CAVA** **20,00 €**

10% IVA Incluido

Passeig dels Anglesos mòdul 4 (davant nº30)

Caldes d'Estrac

661 759 445 - info@sotaventcaldetes.com

 Sotavent. Platja de Caldetes

**SOTAVent**

Platja de Caldetes



## ENTRANTES

Melón con jamón ibérico de bellota 100%		13,20 €
Ventresca de bonito con tomate "raf" y cebolla tierna		13,20 €
Ensalada verde		9,40 €
Ensalada con piña natural, fresas, queso feta y vinagreta de frutos del bosque		11,60 €
Ensalada de queso de cabra gratinado, frutos secos y emulsión de miel de tomillo		13,00 €
Ensalada de salmón marinado con aguacate y aceite de eneldo		15,30 €
Surtido de quesos		12,90 €
Paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo res.		19,80 €
Nuestras patatas bravas crujientes con dos salsas picantes		8,30 €
Anchoas del Cantábrico 000 (Precio unidad)		2,80 €
Nuestras croquetas de la casa		10,20 €
Nuestros "crespells" de bacalao a la romana		13,80 €
Calamares a la romana		12,70 €
Pulpo al estilo del chef		21,50 €
Cazuelita de gambas al ajillo		16,00 €
Tallarinas a la plancha		15,20 €

## ARROCES (Mínimo 2 personas; precio por persona)

Arroz Sotavent		17,10 €
Arroz negro con sepia y "all i oli"		17,40 €
Arroz de langosta		28,30 €
Arroz con buey de mar		23,10 €
Arroz de bacalao con almejas gallegas		17,80 €
Arroz del "señorito"		21,50 €
Arroz de verduras		16,00 €
Fideuá marinera con sepia, gambas y mejillones de roca		15,40 €
Ración de pan		1,50 €
Ración de pan de coca con tomate		2,50 €
Ración de pan sin gluten		2,10 €
"All i oli"		1,50 €

10% IVA Incluido

info@sotaventcalldetes.com · T 661 759 445 · www.sotaventcalldetes.com

## PESCADO Y MARISCO

Nuestros mejillones a la plancha		12,40 €
Calamares crujientes		14,40 €
Calamares a la plancha con emulsión de ajo y perejil		14,50 €
Gamba roja de la costa		
Rape a la plancha con salteado de verduras		20,50 €
Atún del Mediterráneo a la plancha		18,50 €
Navajas del Delta a la plancha		17,60 €
Cazuelita de sepia, calamares, mejillones, bogavante y gambas		18,50 €
Sepia a la plancha		16,30 €
Sashimi de atún		17,40 €

## CARNE

Cordero lechal (D.O. Burgos)		15,60 €
Filete de ternera 300gr. (D.O. Gerona)		26,40 €
Hamburguesa de filete con queso cheddar y patatas chips		17,60 €
Espalda de cordero lechal (D.O. Burgos)		28,60 €

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Hamburguesa al plato con patatas fritas		10,50 €
Nuggets caseros con patatas fritas		10,50 €
Macarrones		10,50 €

## Y PARA ACABAR... ALGO DULCE!

Mil hojas con crema o nata Sotavent		5,60 €
Brownie Sotavent		5,20 €
Pastel "borracho" Sotavent		6,00 €
Pastel de queso Sotavent		5,20 €
"Mel i mató"		5,60 €
Crema catalana Sotavent		5,50 €
"Valencià"		7,20 €
Sorbetes y helados artesanos		6,60 €
Fruta del día		5,50 €
Mini Gin Tonic		5,50 €
Yogurt griego con fresas y coulis de mango		6,60 €
Coulant de chocolate sin gluten		5,80 €

10% IVA Incluido

info@sotaventcalldetes.com · T 661 759 445 · www.sotaventcalldetes.com

ALÉRGENOS - POR SU SEGURIDAD, CONSULTE SIEMPRE AL PERSONAL

