

VI BLANC

MONT MARÇAL (50% Xarel·lo, 30% Sauvignon blanc i 20% Chardonnay. Afruïtat i intens amb un fons tropical molt persistent.) D.O. Penedès	14,50 €
L'APHRODISIAQUE (100% Godello. Intens i net en nas.) D.O. Bierzo	17,00 €
VANIDADE (100% Albariño. Records a fruita madura i molt llaminer.) D.O. Rías Baixas	17,50 €
COBIJA DEL POBRE (100% Godello. Vi fresc i amb volum.) D.O. Bierzo	20,00 €
GRAMONA MOUSTILLANT BLANC AGULLA NATURAL (80% Parellada i 20% Macabeu. Raïm ecològic. Vi d'agulla sec.) D.O. Penedès	18,90 €
NOTTEBIANCA (90% Garnatxa blanca i 10% Viognier. Vi subtil en nas, bona entrada i cos persistent.) D.O. Terra Alta	18,90 €
GESSAMÍ (35% Moscat Frontignan, 15% Moscat Alexandria, 35% Sauvignon blanc i 15% Gewurztraminer. Gran intensitat aromàtica.) D.O. Penedès	21,80 €
GR5 SENDERS (100% Xarel·lo. Precís i equilibrat.) D.O. Penedès	18,20 €
PACO Y LOLA (100% Albariño. Elegant i fresc en boca. Vi d'intensitat mitjana-alta, amb tocs cítrics i florals.) D.O. Rías Baixas	19,80 €
TERRIBLE VERDEJO (Verdejo. Fruita exòtica, notes herbàcies. Fresc, equilibrat amb llarg recorregut.) D.O. Rueda	18,20 €

VI ROSAT

MONT MARÇAL (50% Merlot, 35% Cabernet i 15% Syrah. Vi atractiu i fresc.) D.O. Penedès	14,50 €
SAINT SIDOINE (Garnatxa, Cinsault, Syrah i Carenyena. Aromes de fruita vermella, final fresc i agradable.) AOC Cotes de Provence	19,50 €

VI NEGRE

L'APHRODISIAQUE (100% Mencia. Marcat caràcter especiat. Entrada suau de mig cos.) D.O. Bierzo	17,00 €
CRUOR (40% Garnatxa negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah i 10% Carinyena. D'ample paladar i tocs de fruita fresca) D.O. Priorat.	24,30 €
EDETANA (60% Garnatxa, 30% Syrah i 10% Carinyena. Vi de final llarg i persistent) D.O. Terra Alta	18,50 €
DEHESA CANONIGOS (88% Ull de llebre, 12% Cabernet Sauvignon. Gran aroma, entrada saborosa i agradable final.) DO Ribera del Duero.	23,90 €
RAMON BILBAO (Vi harmònic i amb caràcter.) D.O.C. Rioja	19,50 €
PAGO DE CARROVEJAS CRIANÇA (93% Negre fi, 5% Cabernet i 2% Merlot. Final persistent, delicat i elegant) D.O. Ribera del Duero	37,00 €

CAVA

MONT-MARÇAL CUVÉE BRUT (Macabeu, Xarel·lo i Parellada. De bombolla fina i fons afruïtat.) D.O. Cava	16,50 €
ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE (85% Parellada i 15% Macabeu. Fàcil de prendre a qualsevol hora.) D.O. Cava	19,50 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT (50% Xarel·lo, 40% Macabeu i 10% Chardonnay. Viticultura ecològica.) D.O. Cava	23,90 €
RECAREDO BRUT NATURE (50% Xarel·lo, 38% Macabeu i 12% Parellada. Profunditat i transparència, totalment sec.) D.O. Cava	24,90 €
LOUS ROEDERER BRUT PREMIER (Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay. Intens de nas i records cítrics.) D.O. Cava	49,90 €

SANGRIA

SANGRIA DE VI	18,00 €
SANGRIA DE CAVA	20,00 €

Passeig dels Anglesos mòdul 4 (davant n°30)
Caldes d'Estrac
661 759 445 - info@sotaventcaldetes.com
📍 Sotavent. Platja de Caldetes

SOTAVent

Platja de Caldetes



ENTRANTS

Meló amb pernil de gla 100%		13,20 €
Ventresca de bonítol amb tomàquet raf i ceba tendra		13,20 €
Amanida verda		9,40 €
Amanida amb pinya natural, maduixes, formatge feta i vinagreta de fruits del bosc		11,60 €
Amanida de formatge de cabra gratinat, fruits secs i emulsió de mel de farigola		13,00 €
Amanida de salmó marinat amb alvocat i oli d'anet		15,30 €
Assortit de formatges		12,90 €
Espatlla ibèrica de gla D.O. Guijuelo reserva		19,80 €
Les nostres patates braves cruixents a les dues salses picants		8,30 €
Anxoves del Cantàbric 000 (Preu unitat)		2,80 €
Les nostres croquetes de la casa		10,20 €
Els nostres crispells de bacallà a la romana		13,80 €
Calamars a la romana		12,70 €
Pop a l'estil del xef		21,50 €
Gambes "al ajillo"		16,00 €
Tallarines a la planxa		15,20 €

ARROSSOS (Mínim 2 persones; preu per persona)

Arròs Sotavent		17,10 €
Arròs negre amb sípia i all i oli		17,40 €
Arròs de llagosta		28,30 €
Arròs melós amb bou de mar		23,10 €
Arròs de bacallà amb cloïsses gallegues		17,80 €
Arròs del "senyoret"		21,50 €
Arròs de verdures		16,00 €
Fideuà marinera amb sípia, gambes i musclos de roca		15,40 €

Ració de pa		1,50 €
Ració de pa de vidre amb tomàquet		2,50 €
Ració de pa sense gluten		2,10 €
All i oli		1,50 €

10% IVA Inclòs

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

PEIX I MARISC

Els nostres musclos a la planxa		12,40 €
Calamars cruixents		14,40 €
Calamars a la planxa amb emulsió d'all i julivert		14,50 €
Gamba vermella de la costa		
Rap a la planxa amb saltejat de verdures		20,50 €
Tonyina del Mediterrani a la planxa		18,50 €
Navalles del Delta a la planxa		17,60 €
Cassoleta de sípia, calamars, musclos, llamàntol i gambes		18,50 €
Sípia a la planxa		16,30 €
Sashimi de tonyina		17,40 €

CARN

Xai lletó (D.O. Burgos)		15,60 €
Filet de vedella 300gr. (D.O. Girona)		26,40 €
Hamburguesa de filet amb formatge cheddar i patates xips		17,60 €
Espatlla de xai lletó (D.O. Burgos)		28,60 €

PELS MÉS MENUTS

Hamburguesa al plat amb patates fregides		10,50 €
Nuggets casolans amb patates fregides		10,50 €
Macarrons		10,50 €

I PER ACABAR... QUELCOM DOLÇ!

Mil fulls amb crema o nata Sotavent		5,60 €
Brownie Sotavent		5,20 €
Pastís "borratxo" Sotavent		6,00 €
Pastís de formatge Sotavent		5,20 €
Mel i mató		5,60 €
Crema catalana Sotavent		5,50 €
Valencià		7,20 €
Sorbets i gelats artesans		6,60 €
Fruita del dia		5,50 €
Mini Gin Tonic		5,50 €
logurt grec amb maduixes i coulis de mango		6,60 €
Coulant de xocolata sense gluten		5,80 €

10% IVA Inclòs

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

AL·LÈRGENS - PER LA SEVA SEGURETAT, CONSULTI SEMPRE AL PERSONAL



PEIX FRUITS SECS CACAUET LACTIS MOL·LUSCS CRUSTACIS CEREAIS AMB GLUTEN OUS SOJA SÈSAM