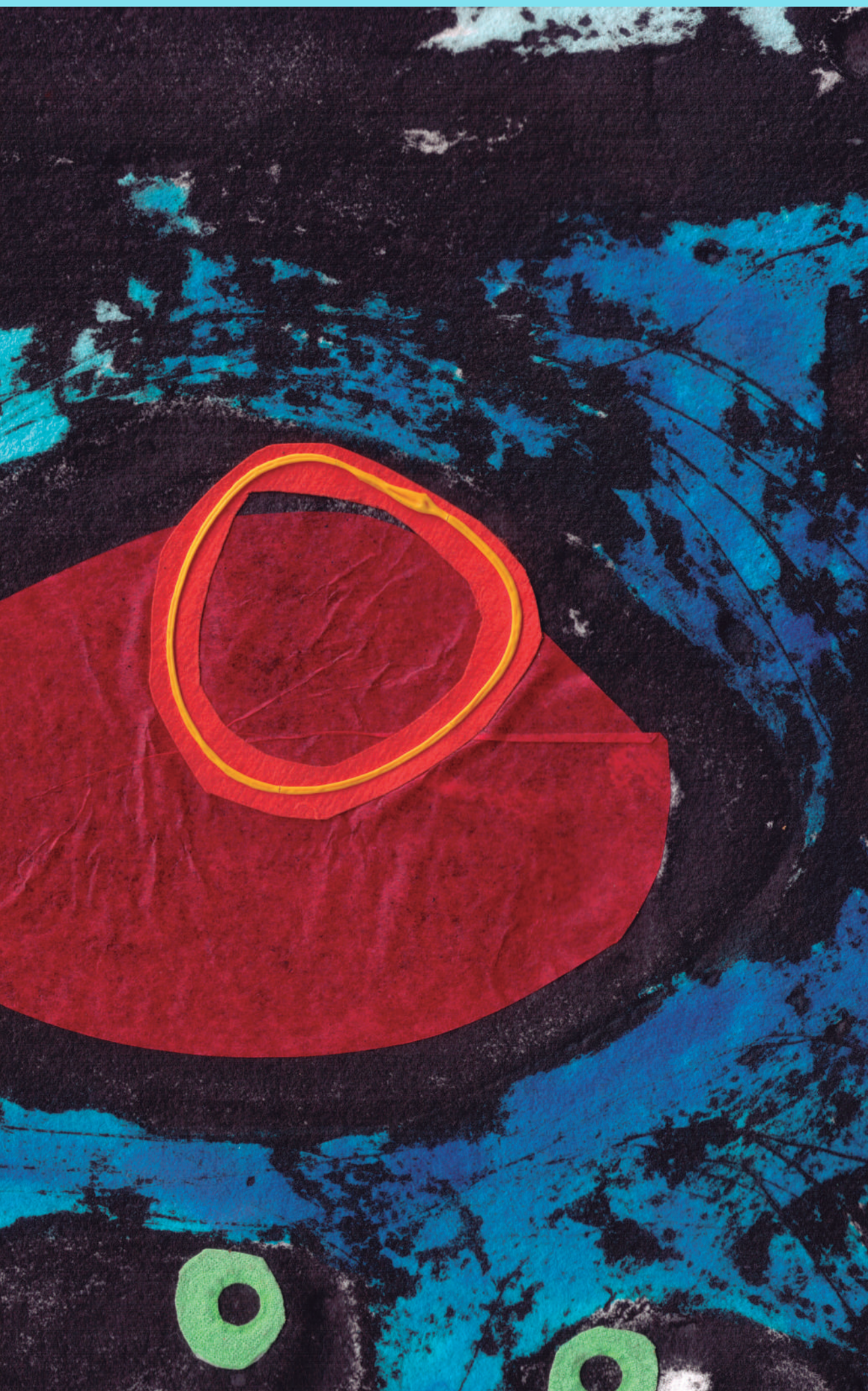
SOTAVent

Platja de Caldetes



SOTAVent
Platjan de Caldetes

ENTRANTES

Melón con jamón ibérico de bellota 100%		14,20 €
Ventresca de bonito con tomate "raf" y cebolla tierna		14,20 €
Ensalada verde		9,40 €
Ensalada de tres tomates de temporada con arenque ahumado a la mostaza	carpier	13,90 €
Ensalada con piña natural, fresas, queso feta y vinagreta de frutos del bosque		12,60 €
Ensalada de queso de cabra gratinado, frutos secos y emulsión de miel de tomillo		14,00 €
Ensalada de salmón marinado con aguacate y aceite de eneldo		15,30 €
Surtido de quesos		13,90 €
Surtido de Ibéricos		18,80 €
Jamón Ibérico JOSELITO		28,00 €
Paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo reserva		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 crestas de bacalao a la romana		14,80 €
Calamares a la romana		13,70 €
Calamares crujientes		15,40 €
Pulpo al estilo del chef		21,50 €
Cazuelita de gambas al ajillo		16,00 €
Tallarinas a la plancha		16,20 €
Cocochas de bacalao con guindilla		17,50 €

ARROCES (Mínimo 2 personas; precio por persona)

Arroz Sotavent		18,10 €
Arroz negro con sepia y "all i oli"		18,40 €
Arroz de langosta		29,30 €
Arroz con buey de mar		25,00 €
Arroz de bacalao con almejas		19,20 €
Arroz de espardeñas		28,20 €
Arroz señorito		23,00 €
Arroz de verduras		18,00 €
Fideuá marinera con sepia, gambas y mejillones de roca		17,20 €
Fideuá negra al estilo del chef		18,20 €

10% IVA Incluido

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

SOTAVent

Plantjar de Caldetes

PESCADO Y MARISCO

Nuestros mejillones a la plancha	13,90 €
Ostras Gouthier (6 unidades)	21,00 €
Navajas especiales	19,50 €
Calamares a la plancha con emulsión de ajo y perejil	16,20 €
Gamba roja de la costa	S/M
Gamba roja XXL	S/M
Rape a la plancha con salteado de verduras	21,50 €
Atún del Mediterráneo a la plancha	19,80 €
Cazuelita de sepia, calamares, mejillones, bogavante y gambas	19,80 €
Sepia a la plancha	17,80 €
Sashimi de atún	18,70 €

CARNE

Cordero lechal (D.O. Burgos)	17,20 €
Costillas de lechal (D.O. Burgos)	19,80 €
Filete de ternera (D.O. Girona)	27,10 €
Hamburguesa de filete con queso cheddar y patatas fritas	18,50 €
Espalda de cordero lechal (D.O. Burgos)	29,20 €

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

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

Ración de pan	1,80 €
Ración de pan de coca amb tomate	2,80 €
Ración de pan sin gluten	2,40 €
"All i oli"	1,90 €
Romesco	2,40 €

10% IVA Incluido

ALÉRGENOS - POR SU SEGURIDAD, CONSULTE SIEMPRE AL PERSONAL

PESCADO · FRUTOS SECOS · AJO · LÁCTEOS · MOLUSCOS

CRUSTÁCEOS · CEREALES CON GLUTEN · HUEVOS · SOJA · SÉSAMO

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

VINO BLANCO

PORTIUM BLANCO D.O. Penedès (Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay. Fresco y equilibrado con un punto ácido)	15,50 €
L'APHRODISIAQUE D.O. Bierzo (100% Godello. Intenso y limpio en nariz)	18,00 €
PERRO VERDE D.O. Rueda (Verdejo afrutado, con entrada limpia)	22,20 €
GRAMONA MOUSTILLANT BLANC AGULLA NATURAL D.O. Penedés (80% Parellada y 20% Macabeo. Uva ecológica. Vino de aguja seco.)	19,90 €
PARVUS D.O. Alella (Chardonnay. Aroma afrutado con notas de crianza de vainilla y coco)	22,50 €
GESSAMÍ D.O. Penedés (35% Moscat Frontignan, 15% Moscat Alexandria, 35% Sauvignon blanco y 15% Gewurztraminer. Gran intensidad aromática.)	22,80 €
GR5 SENDERS D.O. Penedés (100% Xarel.lo. Preciso y equilibrado.)	19,80 €
PACO Y LOLA D.O. Rías Baixas (100% Albariño. Elegante y fresco en boca. Vino de intensidad mediana-alta, con toques cítricos y florales.)	22,10 €
VANIDADE D.O. Rías Baixas (100% Albariño. Recuerdo a fruta madura y muy goloso)	19,50 €
TERRIBLE VERDEJO D.O. Rueda (Verdejo. Fruta exótica, notas herbáceas. Fresco, equilibrado y de largo recorrido.)	19,90 €

VI ROSADO

PORTIUM ROSADO D.O. Penedès (Merlot y Ull de llebre. Entrada suave, acidez equilibrada y largo recorrido)	15,50 €
SAINT SIDOINE AOC Cotes de Provence (Garnacha, Cinsault, Syrah y Cariñena. Aromas de fruta roja, final fresco y agradable)	21,50 €

VINO NEGRO

PORTIUM NEGRO D.O. Penedès (Merlot, Cabernet y Sauvignon. Gusto largo y agradable frescor)	15,50 €
L'APHRODISIAQUE D.O. Bierzo (100% Mencia. Marcado carácter especiado. Entrada suave de medio cuerpo.)	18,00 €
CRUOR D.O. Priorat (40% Garnacha negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 10% Cariñena. Paladar amplio y toques de fruta fresca)	26,00 €
EDETANA D.O. Terra Alta (60% Garnacha, 30% Syrah y 10% Cariñena. Vino de final largo y persistente.)	19,90 €
DEHESA CANONIGOS D.O. Ribera del Duero (88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon. Gran aroma, entrada sabrosa y agradable final.)	27,00 €
RAMON BILBAO D.O.C. Rioja (Vino armónico y con carácter.)	20,90 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANÇA D.O. Ribera del Duero (93% Tinto fino, 5% Cabernet y 2% Merlot. Final persistente, delicado y elegante)	45,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES D.O. Ribera de Duero (100% tempranillo. Notas de fruta y madera, con tonos de vainilla)	36,00 €
VENTA LAS VACAS D.O. Ribera de Duero (Cabernet Sauvignon y Merlot. Vino de caracter floral, con la madera bien integrada)	24,20 €

CAVA

PALAU D.O. Cava (Macabeo Xarel.lo y Parellada. Fácil de tomar a cualquier hora)	18,50 €
ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE D.O. Cava (85% Parellada i 15% Macabeu. Fàcil de prendre a qualsevol hora)	21,50 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT D.O. Cava (50% Xarel.lo, 40% Macabeo y 10% Chardonnay. Viticultura ecológica.)	25,10 €
RECAREDO BRUT NATURE D.O. Cava (50% Xarel.lo, 38% Macabeo y 12% Parellada. Profundidad y transparencia, totalmente seco.)	26,90 €
LOUS ROEDERER BRUT PREMIER D.O. Cava (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Intenso en nariz con recuerdos cítricos.)	49,90 €

SANGRIA

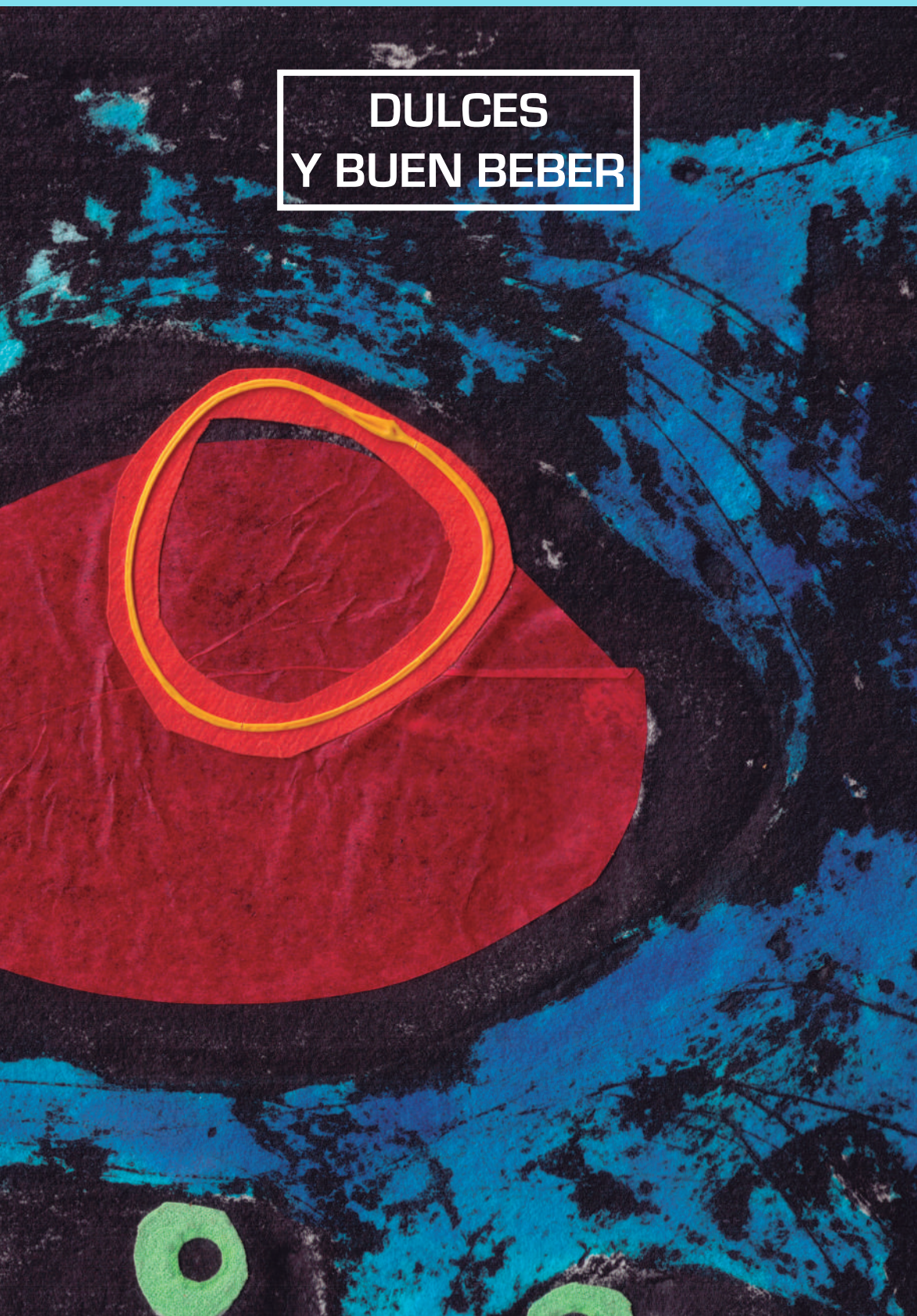
SANGRIA DE VINO	20,00 €
SANGRIA DE VINO PREMIUM	23,50 €
SANGRIA DE CAVA	22,00 €

10% IVA Incluido

SOTAVent

Platjan de Caldetes

DULCES Y BUEN BEBER



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 dia	5,50 €
Mini Gin Tonic	6,50 €
Mini Gin Tonic Premium	8,00 €
Yogurt gruiego con fresas y coulis de mango	6,60 €
Coulant de chocolate sin gluten	5,80 €
Tocinillo del cielo	6,20 €
Pecados de Can Danés de Arenys	6,00 €
Carpaccio de piña con crema quemada	6,50 €
Tiramisú	5,50 €
Café Irlandes	8,20 €
Coca de Llavaneres	6,20 €
Taten de manzana con helado de vainilla	6,50 €

Copa de vi dulce “Lustau Pedro Ximenez”	3,50 €
Copa de vi dulce “Clot Mistela blanca”	3,50 €

10% IVA Incluido

EL BUEN BEBER!

Nuestros maltas

	Chupito	Chupito con hielo	Copa
Lagavulin	7,50 €	8,20 €	16,20 €
Macallan	6,00 €	7,50 €	14,00 €
Glenfiddich	6,00 €	7,50 €	13,00 €
Chivas	6,00 €	7,50 €	13,00 €
Cardhu	5,00 €	6,80 €	12,50 €
Glenrothes	6,00 €	7,50 €	13,00 €

Bourbons

Maker's Mark	5,00 €	6,20 €	10,50 €
Jack Daniels	6,00 €	7,50 €	12,50 €

Ginebras Premium

Martin Millers			13,00 €
209			11,00 €
G'vine Florasion			12,00 €
Tanqueray Rangpur			11,00 €
Brockmans			11,00 €
Hendricks			12,00 €
Bulldog			11,00 €
Monkey 47			13,00 €

Vodka Premium

Elephant Majara	6,00 €	7,50 €	13,00 €

Brandys

Larios 1866	6,00 €	7,50 €	14,00 €
Gran Duque de Alba	5,00 €	6,80 €	12,50 €

Grandes Rons

Zacapa 23	7,50 €	8,20 €	16,20 €
Barceló Imperial	6,00 €	7,50 €	14,00 €

Licores Premium

Kuhri	5,00 €	6,80 €	12,50 €
Baines Patxarán	3,50 €	4,20 €	7,00 €

Aguardientes

Grappa	3,00 €	4,50 €	8,00 €
Marc de Cava	4,00 €	5,50 €	9,50 €
Orujo blanco	3,00 €	4,50 €	8,00 €
Orujo de hierbas	3,00 €	4,50 €	8,00 €

Passeig dels Anglesos mòdul 4 (davant nº30)
Caldes d'Estrac
661 759 445 - info@sotaventcaldetes.com
Sotavent. Platja de Caldetes