

VINO BLANCO

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

VI ROSADO

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

VINO NEGRO

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

CAVA

MARIEN <u>D.O. Cava</u> (Macabeo Xarel·lo y Parellada. Fácil de tomar a cualquier hora)	18,50 €
ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE <u>D.O. Cava</u> (85% Parellada i 15% Macabeu. Fácil de prendre a qualsevol hora)	21,50 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT <u>D.O. Cava</u> (50% Xarel·lo, 40% Macabeo y 10% Chardonnay. Viticultura ecológica.)	25,10 €
RECAREDO BRUT NATURE <u>D.O. Cava</u> (50% Xarel·lo, 38% Macabeo y 12% Parellada. Profundidad y transparencia, totalmente seco.)	26,90 €
LOUS ROEDERER BRUT PREMIER <u>D.O. Cava</u> (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

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

SOTAVent
Plantja de Caldetes



ENTRANTES

Melón con jamón ibérico de bellota 100%		14,20 €
Ventresca de bonito con tomate de temporada y cebolla tierna		14,20 €
Ensalada verde		9,40 €
Ensalada de tres tomates de temporada con arenque ahumado a la mostaza	carpien	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		8,90 €
Anchoas del Cantábrico 000 (Precio unidad)*		2,80 €
Nuestras croquetas de la casa		10,20 €
Nuestras 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 con ajo y perejil		16,20 €
Cocochas de bacalao rebozadas con aceite picante		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 sepia con alcachofas y trompetas		22,90 €
Arroz de espardeñas		28,20 €
Arroz señorito		23,00 €
Arroz de montaña		19,80 €
Arroz de verduras		18,00 €
Fideuá Sotavent con "allioli"		17,20 €
Fideuá negra al estilo señorito		18,20 €

10% IVA Incluido

PESCADO Y MARISCO

Nuestros mejillones a la plancha		13,90 €
Ostras Gouthier (6 unidades)		21,00 €
Navajas "canyut" del Delta		19,50 €
Gamba roja de Arenys		45,00 €
Rape a la plancha con "crudités" y ajo y perejil		21,50 €
Atún del Mediterráneo a la plancha con "crudités"		19,80 €
Cazuelita de calamares, mejillones, gambas y bogavante o langosta		19,80 €
Sepia a la plancha con "crudités"		17,80 €
Sashimi de atún del Mediterráneo		18,70 €
Tronco de merluza con "crudités"		19,80 €

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 €

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



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

* Incluye pan de coca con tomate de acompañante

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

