

## VI BLANC

<b>PORTIUM BLANC</b> <u>D.O. Penedès</u> (Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay. Fresc i equilibrat amb un punt àcid)	<b>17,70 €</b>
<b>L'APHRODISIAQUE</b> <u>D.O. Bierzo</u> (100% Godello. Intens i net en nas)	<b>20,50 €</b>
<b>PERRO VERDE</b> <u>D.O. Rueda</u> (Verdejo afruitat, amb entrada neta i un cert volum)	<b>25,30 €</b>
<b>GRAMONA MOUSTILLANT BLANC AGULLA NATURAL</b> <u>D.O. Penedès</u> (80% Parellada y 20% Macabeu. Raïm ecològica. Vi d'agulla sec.)	<b>22,60 €</b>
<b>PARVUS</b> <u>D.O. Alella</u> (Chardonnay. Aroma afruitats amb notes de criança de vainilla i coco)	<b>25,60 €</b>
<b>GESSAMÍ</b> <u>D.O. Penedès</u> (35% Moscat Frontignan, 15% Moscat Alexandria, 35% Sauvignon blanco y 15% Gewürztraminer. Gran intensitat aromàtica.)	<b>25,90 €</b>
<b>GR5 SENDERS</b> <u>D.O. Penedès</u> (100% Xarel·lo. Precís i equilibrat)	<b>22,50 €</b>
<b>PACO Y LOLA</b> <u>D.O. Rías Baixas</u> (100% Albariño. Elegant i fresc en boca. Vi d'intensitat mitjana-alta, amb tocs cítrics i florals.)	<b>25,20 €</b>
<b>VANIDADE</b> <u>D.O. Rías Baixas</u> (100% Albariño. Record a fruita madura i molt llaminer)	<b>22,20€</b>
<b>BELLA I BESTIA</b> <u>D.O. Rueda</u> (Verdejo. Fruita exòtica, notes herbàcies. Fresc, equilibrat i de llarg recorregut)	<b>22,60 €</b>
<b>PANSA BLANCA</b> <u>D.O. Alella</u> (Aromes florals, de fruites blanques (pera i poma) amb final d'atmetlles verdes, llimona madura i fonoll)	<b>25,90 €</b>
<b>MARTÍN CÓDAX</b> <u>D.O. Rías Baixas</u> (Caràcter salí, iodat i atlàntic. Persistent i profund, aromes que recorden a la salicornia i al fonoll de mar)	<b>30,50 €</b>

## VI ROSAT

<b>PORTIUM ROSAT</b> <u>D.O. Penedès</u> (Merlot i Ull de llebre. D'entrada suau, acidesa equilibrada i llarg recorregut)	<b>17,70 €</b>
<b>ZUTANITA</b> <u>AOC Cotes de Provence</u> (Garnatxa, Cinsault, Syrah i Carinyena. Aromes de fruita vermella, final fresc i agradable)	<b>24,40 €</b>

## VI NEGRE

<b>PORTIUM NEGRE</b> <u>D.O. Penedès</u> (Merlot, Cabernet i Sauvignon. Gust llarg i agradable frescor)	<b>17,70 €</b>
<b>L'APHRODISIAQUE</b> <u>D.O. Bierzo</u> (100% Mencía. Marcat caràcter especiat. Entrada suau de mig cos.)	<b>20,50 €</b>
<b>CRUOR</b> <u>D.O. Priorat</u> (40% Garnatxa negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 10% Carinyena. Paladar ampli i tocs de fruita fresca)	<b>29,60 €</b>
<b>EDETANA</b> <u>D.O. Terra Alta</u> (60% Garnatxa, 30% Syrah y 10% Carinyena. Vi de final llarg i persistent)	<b>22,60 €</b>
<b>DEHESA CANÓNIGOS</b> <u>D.O. Ribera del Duero</u> (88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon. Gran aroma, entrada saborosa i agradable final)	<b>30,80 €</b>
<b>RAMON BILBAO</b> <u>D.O.C. Rioja</u> (Vi harmònic i amb caràcter)	<b>23,80 €</b>
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANÇA</b> <u>D.O. Ribera del Duero</u> (93% Negre fi, 5% Cabernet i 2% Merlot. Final persistent, delicat i elegant)	<b>56,50 €</b>
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES</b> <u>D.O. Ribera de Duero</u> (100% Tempranillo. Notes de fruita i fusta, amb tons de vainilla)	<b>40,90 €</b>
<b>VENTA LAS VACAS</b> <u>D.O. Ribera de Duero</u> (Cabernet Sauvignon i Merlot. Vi de caràcter floral, amb la fusta ben integrada)	<b>27,50 €</b>

## CAVA

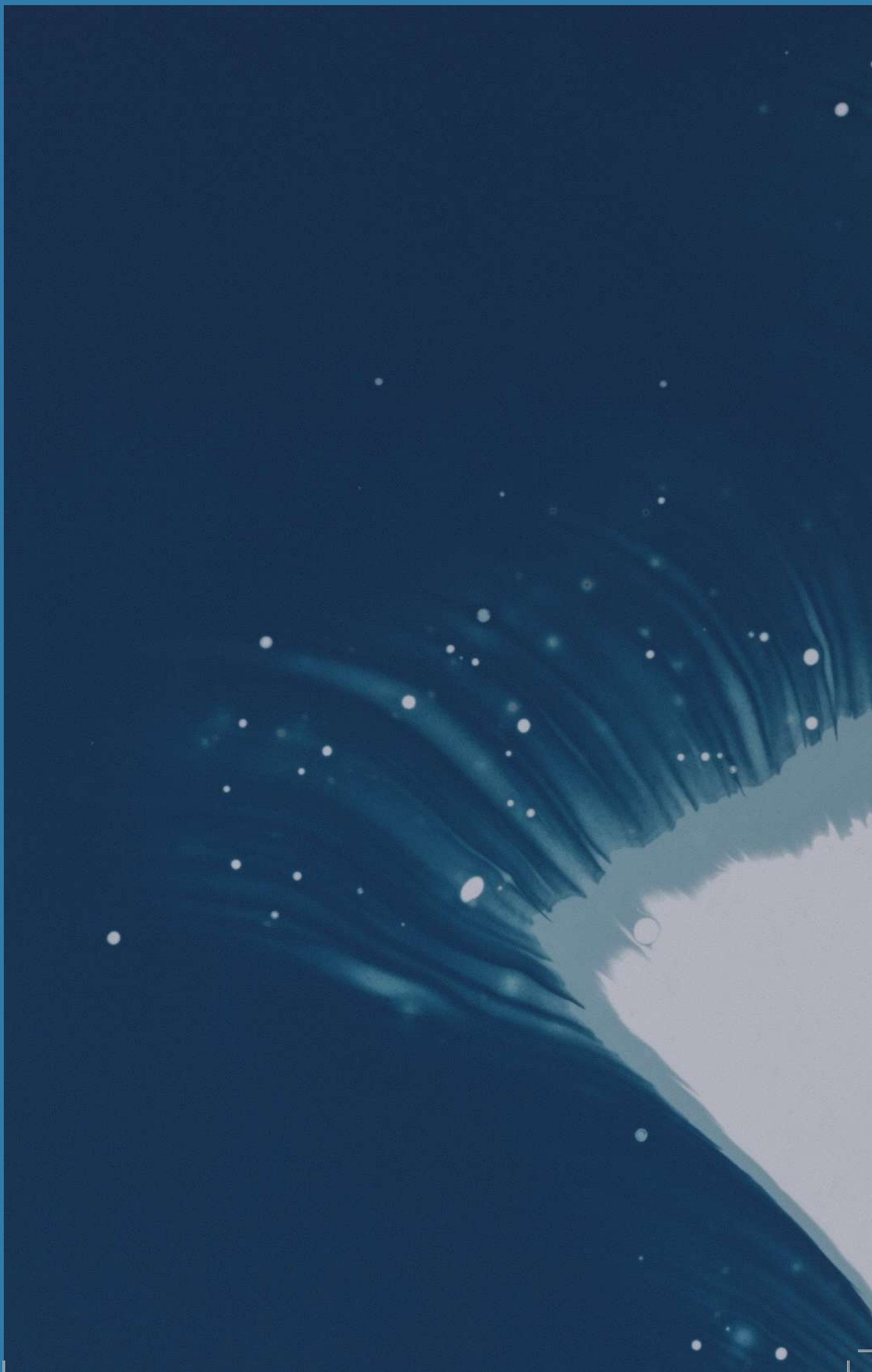
<b>MARIEN</b> <u>D.O. Cava</u> (Macabeu, Xarel·lo, Parellada. Fàcil de prendre a qualsevol hora)	<b>21,10 €</b>
<b>ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE</b> <u>D.O. Cava</u> (85% Parellada i 15% Macabeu. Fàcil de prendre a qualsevol hora)	<b>24,40 €</b>
<b>GRAMONA IMPERIAL BRUT</b> <u>D.O. Cava</u> (50% Xarel·lo, 40% Macabeu i 10% Chardonnay. Viticultura ecològica)	<b>28,60 €</b>
<b>RECAREDO BRUT NATURE</b> <u>D.O. Cava</u> (50% Xarel·lo, 38% Macabeu i 12% Parellada. Profunditat i transparència, totalment sec)	<b>30,70 €</b>
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b> <u>D.O. Champagne</u> (Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay. Intens en nas amb records cítrics)	<b>65,40 €</b>

## SANGRÍA

<b>SANGRÍA DE VI</b>	<b>22,70 €</b>
<b>SANGRÍA DE VI PREMIUM</b>	<b>26,20 €</b>
<b>SANGRÍA DE CAVA</b>	<b>25,10 €</b>

10% IVA Inclòs

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



# SOTAVent

Plantja de Caldetes





































































## ENTRANTS

























Meló amb pernil ibèric de gla 100%		16,20 €
Ventresca de bonítol amb tomàquet de temporada i ceba tendra		16,20 €
Amanida verda		10,70 €
Amanida de tres tomàquets de temporada amb arengada fumada a la mostassa		15,90 €
Amanida amb pinya natural, maduixes, formatge feta i vinagreta de fruits del bosc		14,40 €
Amanida de formatge de cabra gratinat, fruits secs i emulsió de mel de farigola	 	16 €
Amanida de salmó marinat amb avocat i oli d'anet		17,50 €
Assortit de formatges *	 	15,90 €
Assortit de ibèrics *		21,40 €
Pernil Ibèric JOSELITO *		31,80 €
Espatlla ibèrica de gla DO Guijuelo reserva *		22,50 €
Les nostres patates braves cruixents amb dues salses picants	   	10,20 €
Anxoves del Cantàbric 000 (Preu unitat) *	 	3,30 €
Les nostres croquetes de la casa		11,70 €
Els nostres crespells de bacallà a la romana	  	16,80 €
Calamars a la romana	  	18,10 €
Calamars cruixents	 	16,80 €
Pop a l'estil del xef		24,40 €
Cassoleta de gambes a l'allet	 	18,20 €
Tallarines a la planxa amb all i julivert	 	18,50 €
Cocotxes de bacallà arrebossades i oli picant	 	20 €

## ARROSSOS (Mínim 2 persones; preu per persona)













Arròs Sotavent	    	20,60 €
Arròs negre amb sípia i allioli	     	21 €
Arròs de llagosta	    	31,90 €
Arròs amb bou de mar	     	28,40 €
Arròs de bacallà amb cloïsses	     	24,40 €
Arròs de sípia amb carxofes i trompetes	     	26,10 €
Arròs d'espardenyes	     	32 €
Arròs del senyoret	    	26,20 €
Arròs de muntanya	   	22,50 €
Arròs de verdures amb romesco	  	20,50 €
Fideuà Sotavent amb allioli	     	19,60 €
Fideuà negra al estil senyoret	     	20,70 €

10% IVA Inclòs

## PEIXOS I MARISCS









Els nostres musclos a la planxa		15,90 €
Ostres de la Bretanya Francesa (6 unitats)		28,40 €
Navalles "canyut" del Delta	 	22,20 €
Gamba vermella d'Arenys	 	S/M €
Rap a la planxa amb all i julivert i "crudités"	 	24,40 €
Tonyina del Mediterrani a la planxa amb "crudités"	 	22,50 €
Cassoleta de calamars, musclos, gambes i llamàntol o llagosta	    	22,50 €
Sípia a la planxa amb "crudités"	 	20,30 €
Sashimi de tonyina del Mediterrani	  	21,30 €
Llom de bacallà amb ceba	   	25 €

## CARN







Costelles i xai lletó (D.O. Burgos)	   	21,70 €
Filet de vedella (D.O. Girona)	   	26,30 €
Hamburguesa de filet amb formatge cheddar i patates fregides	   	21,10 €



## PELS MÉS MENUTS

Hamburguesa al plat amb patates fregides	  	12 €
Nuggets casolans amb patates fregides	   	12 €
Espaguetis Bolonyesa		12 €

\* Inclou pa de coca amb tomàquet d'acompanyament

Ració de pa		2,40 €
Ració de pa de coca amb tomàquet		3,30 €
"Allioli"	 	2,20 €
Romesco	 	2,80 €

10% IVA Inclòs

### AL·LÈRGENS - PER LA SEVA SEGURETAT, CONSULTEU SEMPRE AL PERSONAL



PEIX



FRUITS SECS



ALL



LACTIS



MOL·LUSCS



CRUSTACIS



CEREALES AMB GLUTEN



OUS



SOJA



SÈSAM