

VINO BLANCO

PORTIUM BLANCO <u>D.O. Penedès</u> (Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay. Fresco y equilibrado con un punto ácido)	17,70 €
L'APHRODISIAQUE <u>D.O. Bierzo</u> (100% Godello. Intenso y limpio en nariz)	20,50 €
PERRO VERDE <u>D.O. Rueda</u> (Verdejo afrutado, con entrada limpia)	25,30 €
GRAMONA MOUSTILLANT BLANC AGULLA NATURAL <u>D.O. Penedès</u> (80% Parellada y 20% Macabeo. Uva ecológica. Vino de aguja seco.)	22,60 €
PARVUS <u>D.O. Alella</u> (Chardonnay. Aroma afrutado con notas de crianza de vainilla y coco)	25,60 €
GESSAMÍ <u>D.O. Penedès</u> (35% Moscat Frontignan, 15% Moscat Alexandria, 35% Sauvignon blanco y 15% Gewurztraminer. Gran intensidad aromática.)	25,90 €
GR5 SENDERS <u>D.O. Penedès</u> (100% Xarel.lo. Preciso y equilibrado.)	22,50 €
PACO Y LOLA <u>D.O. Rías Baixas</u> (100% Albariño. Elegante y fresco en boca. Vino de intensidad mediana-alta, con toques cítricos y florales.)	25,20 €
VANIDADE <u>D.O. Rías Baixas</u> (100% Albariño. Recuerdo a fruta madura y muy goloso)	22,20€
BELLA I BESTIA <u>D.O. Rueda</u> (Verdejo. Fruta exótica, notas herbáceas. Fresco, equilibrado y de largo recorrido.)	22,60 €
PANSA BLANCA <u>D.O. Alella</u> (Aromas florales, de frutas blancas (pera y manzana) con final de almendras verdes, limón maduro y hinojo)	25,90 €
MARTÍN CÓDAX <u>D.O. Rías Baixas</u> (Carácter salino, yodato y atlántico. Persistente y profundo, aromas que recuerdan a la salicornía y al hinojo de mar)	30,50 €

VI ROSADO

PORTIUM ROSADO <u>D.O. Penedès</u> (Merlot y Ull de llebre. Entrada suave, acidez equilibrada y largo recorrido)	17,70 €
ZUTANITA <u>AOC Cotes de Provence</u> (Garnacha, Cinsault, Syrah y Cariñena. Aromas de fruta roja, final fresco y agradable)	24,40 €

VINO NEGRO

PORTIUM NEGRO <u>D.O. Penedès</u> (Merlot, Cabernet y Sauvignon. Gusto largo y agradable frescor)	17,70 €
L'APHRODISIAQUE <u>D.O. Bierzo</u> (100% Mencía. Marcado carácter especiado. Entrada suave de medio cuerpo.)	20,50 €
CRUOR <u>D.O. Priorat</u> (40% Garnacha negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 10% Cariñena. Paladar amplio y toques de fruta fresca)	29,60 €
EDETANA <u>D.O. Terra Alta</u> (60% Garnacha, 30% Syrah y 10% Cariñena. Vino de final largo y persistente.)	22,60 €
DEHESA CANONIGOS <u>D.O. Ribera del Duero</u> (88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon. Gran aroma, entrada sabrosa y agradable final.)	30,80 €
RAMON BILBAO <u>D.O.C. Rioja</u> (Vino armónico y con carácter.)	23,80 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANÇA <u>D.O. Ribera del Duero</u> (93% Tinto fino, 5% Cabernet y 2% Merlot. Final persistente, delicado y elegante)	56,50 €
PAGO DE LOS CAPELLANES <u>D.O. Ribera de Duero</u> (100% tempranillo. Notas de fruta y madera, con tonos de vainilla)	40,90 €
VENTA LAS VACAS <u>D.O. Ribera de Duero</u> (Cabernet Sauvignon y Merlot. Vino de carácter floral, con la madera bien integrada)	27,50 €

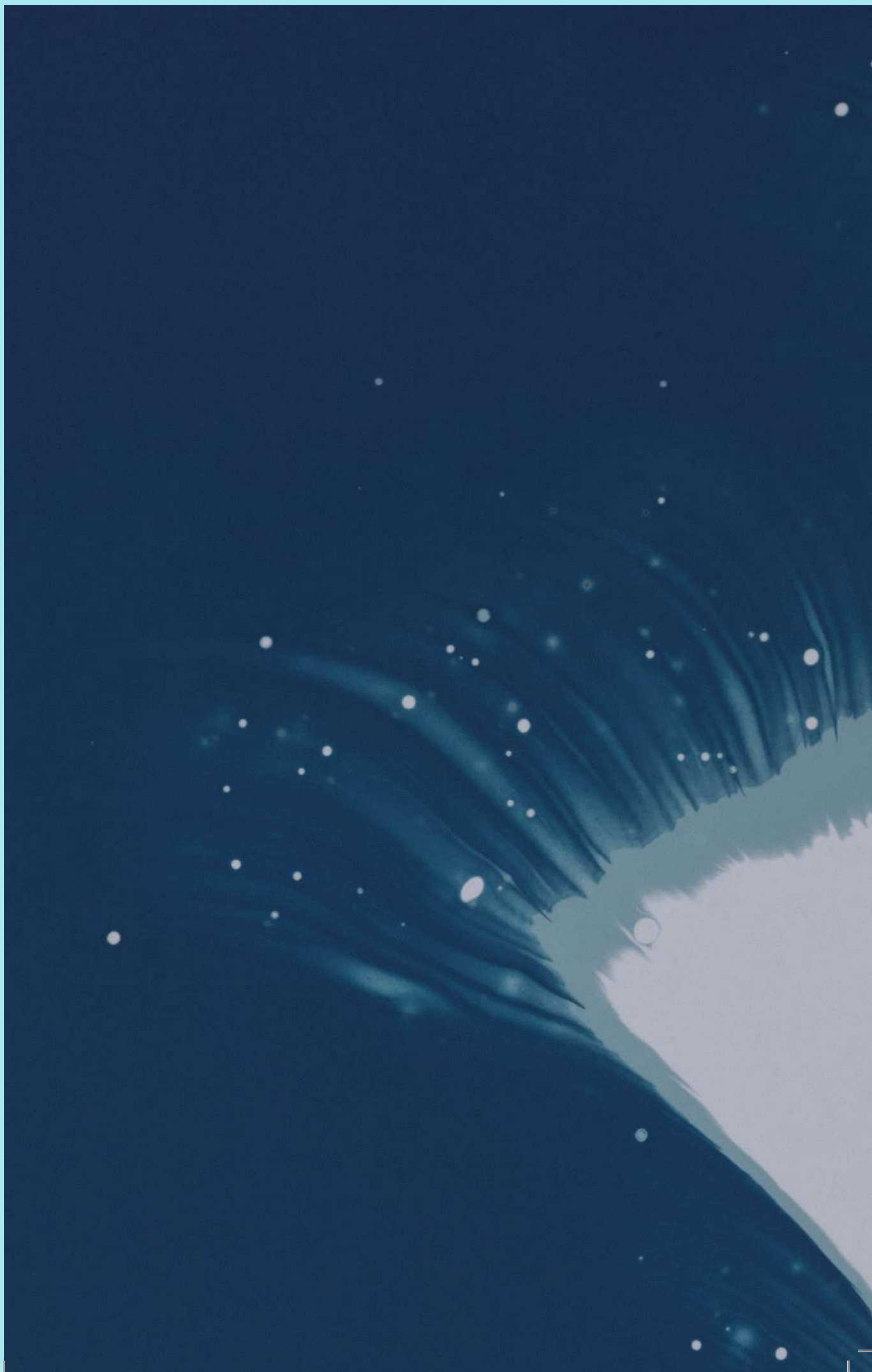
CAVA

MARIEN <u>D.O. Cava</u> (Macabeo Xarel.lo y Parellada. Fácil de tomar a cualquier hora)	21,10 €
ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE <u>D.O. Cava</u> (85% Parellada i 15% Macabeo. Fácil de prendre a qualsevol hora)	24,40 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT <u>D.O. Cava</u> (50% Xarel.lo, 40% Macabeo y 10% Chardonnay. Viticultura ecológica.)	28,60 €
RECAREDO BRUT NATURE <u>D.O. Cava</u> (50% Xarel.lo, 38% Macabeo y 12% Parellada. Profundidad y transparencia, totalmente seco.)	30,70 €
LOUS ROEDERER BRUT PREMIER <u>D.O. Champagne</u> (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Intenso en nariz con recuerdos cítricos.)	65,40 €

SANGRIA

SANGRIA DE VINO	22,70 €
SANGRIA DE VINO PREMIUM	26,20 €
SANGRIA DE CAVA	25,10 €

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





ENTRANTES

























Melón con jamón ibérico de bellota 100%		16,20 €
Ventresca de bonito con tomate de temporada y cebolla tierna		16,20 €
Ensalada verde		10,70 €
Ensalada de tres tomates de temporada con arenque ahumado a la mostaza		15,90 €
Ensalada con piña natural, fresas, queso feta y vinagreta de frutos del bosque		14,40 €
Ensalada de queso de cabra gratinado, frutos secos y emulsión de miel de tomillo		16 €
Ensalada de salmón marinado con aguacate y aceite de eneldo		17,50 €
Surtido de quesos*		15,90 €
Surtido de Ibéricos*		21,40 €
Jamón Ibérico JOSELITO*		31,80 €
Paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo reserva*		22,50 €
Nuestras patatas bravas crujientes con dos salsas picantes		10,20 €
Anchoas del Cantábrico 000 (Precio unidad)*		3,30 €
Nuestras croquetas de la casa		11,70 €
Nuestras crestas de bacalao a la romana		16,80 €
Calamares a la romana		18,10 €
Calamares crujientes		16,80 €
Pulpo al estilo del chef		24,40 €
Cazuelita de gambas al ajillo		18,20 €
Tallarinas a la plancha con ajo y perejil		18,50 €
Cocochas de bacalao rebozadas con aceite picante		20 €

ARROCES (Mínimo 2 personas; precio por persona)













Arroz Sotavent		20,60 €
Arroz negro con sepia y "all i oli"		21 €
Arroz de langosta		31,90 €
Arroz con buey de mar		28,40 €
Arroz de bacalao con almejas		24,40 €
Arroz de sepia con alcachofas y trompetas		26,10 €
Arroz de espardeñas		32 €
Arroz señorito		26,20 €
Arroz de montaña		22,50 €
Arroz de verduras		20,50 €
Fideuá Sotavent con "alloli"		19,60 €
Fideuá negra al estilo señorito		20,70 €

10% IVA Incluido

PESCADO Y MARISCO









Nuestros mejillones a la plancha		15,90 €
Ostras de la Bretaña Francesa (6 unidades)		28,40 €
Navajas "canyut" del Delta	 	22,20 €
Gamba roja de Arenys	 	S/M €
Rape a la plancha con "crudités" y ajo y perejil	 	24,40 €
Atún del Mediterráneo a la plancha con "crudités"	 	22,50 €
Cazuelita de calamares, mejillones, gambas y bogavante o langosta	    	22,50 €
Sepia a la plancha con "crudités"	 	20,30 €
Sashimi de atún del Mediterráneo	  	21,30 €
Lomo de bacalao con cebolla	   	25 €

CARNE







Costillas y cordero lechal (D.O. Burgos)	   	21,70 €
Filete de ternera (D.O. Girona)	   	26,30 €
Hamburguesa de filete con queso cheddar y patatas fritas	   	21,10 €

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



Hamburguesa al plato con patatas fritas	  	12 €
Nuggets caseros con patatas fritas	   	12 €
Espaguetis Boloñesa		12 €

* Incluye pan de coca con tomate de acompañante

Ración de pan		2,40 €
Ración de pan de coca amb tomate		3,30 €
"All i oli"	 	2,20 €
Romesco	 	2,80 €

10% IVA Incluido

ALÉRGENOS - POR SU SEGURIDAD, CONSULTE SIEMPRE AL PERSONAL

