VINO BLANCO

PORTIUM BLANCO D.O. Penedès (Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay. Fresco y equilibrado con un punto ácido)	18,60 €
COBIJA DEL POBRE D.O. Bierzo (100% Godello, intenso, criado en barricas)	25,30 €
PERRO VERDE D.O. Rueda (Verdejo afrutado, con entrada limpia)	24,80 €
GRAMONA MOUSTILLANT BLANC AGULLA NATURAL D.O. Penedés (80% Parellada y 20% Macabeo. Uva ecológica. Vino de aguja seco.)	23,80 €
PARVUS D.O. Alella (Chardonnay. Aroma afrutado con notas de crianza de vainilla y coco)	26,90 €
GESSAMÍ D.O. Penedés (35% Moscat Frontignan, 15% Moscat Alexandria, 35% Sauvignon blanco y 15% Gewurztraminer. Gran intensidad aromática.)	27,20 €
GR5 SENDERS D.O. Penedés (100% Xarel.lo. Preciso y equilibrado.)	23,70 €
PACO Y LOLA D.O. Rías Baixas (100% Albariño. Elegante y fresco en boca. Vino de intensidad mediana-alta, con toques cítricos y florales.)	26,50 €
VANIDADE D.O. Rias Baixas (100% Albariño. Recuerdo a fruta madura y muy goloso)	23,40€
BELLA I BESTIA D.O. Rueda (Verdejo. Fruta exótica, notas herbáceas. Fresco, equilibrado y de largo recorrido.)	23,80 €
PANSA BLANCA D.O. Alella (Aromas florales, de frutas blancas (pera y manzana) con final de almendras verdes, limón maduro y hinojo)	27,20 €
MARTÍN CÓDAX D.O. Rías Baixas (Carácter salino, yodato y atlántico. Persistente y profundo, aromas que recuerdan a la salicornía y al hinojo de mar)	32,10 €

VI ROSADO

PORTIUM ROSADO D.O. Penedès (Merlot y Ull de llebre. Entrada suave, acidez equilibrada y largo recorrido)	18,60 €
ZUTANITA AOC Cotes de Provence (Garnacha, Cinsault, Syrah y Cariñena. Aromas de fruta roja, final fresco y agradable)	25,70 €

VINO NEGRO

PORTIUM NEGRO D.O. Penedès (Merlot, Cabernet y Sauvignon. Gusto largo y agradable frescor)	18,60 €
JARABE DE ALMÁZCARA D.O. Bierzo (Estructurado, fresco y equilibrado)	30,20 €
CRUOR D.O. Priorat (40% Garnacha negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah y 10% Cariñena. Paladar amplio y toques de fruta fresca)	31,10 €
EDETANA D.O. Terra Alta (60% Garnacha, 30% Syrah y 10% Cariñena. Vino de final largo y persistente.)	23,80 €
RAMON BILBAO D.O.C. Rioja (Vino armónico y con carácter.)	25 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANÇA D.O. Ribera del Duero (93% Tinto fino, 5% Cabernet y 2% Merlot. Final persistente, delicado y elegante)	59,40 €
PAGO DE LOS CAPELLANES D.O. Ribera de Duero (100% tempranillo. Notas de fruta y madera, con tonos de vainilla)	43 €
VENTA LAS VACAS D.O. Ribera de Duero (Cabernet Sauvignon y Merlot. Vino de caracter floral, con la madera bien integrada)	28,90 €

CAVA

MARIEN D.O. Cava (Macabeo Xarel.lo y Parellada. Fácil de tomar a cualquier hora)	22,20 €
GRAMONA INNOBLE Corpinnat (100% Xarel.lo, 59 meses de crianza)	33,60 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT Corpinnat (50% Xarel.lo, 40% Macabeo y 10% Chardonnay. Viticultura ecológica.)	30,10 €
RECAREDO BRUT NATURE Corpinnat (50% Xarel.lo, 38% Macabeo y 12% Parellada. Profundidad y transparencia, totalmente seco.)	32,30 €
LOUS ROEDERER BRUT PREMIER D.O. Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Intenso en nariz con recuerdos cítricos.)	68,70 €

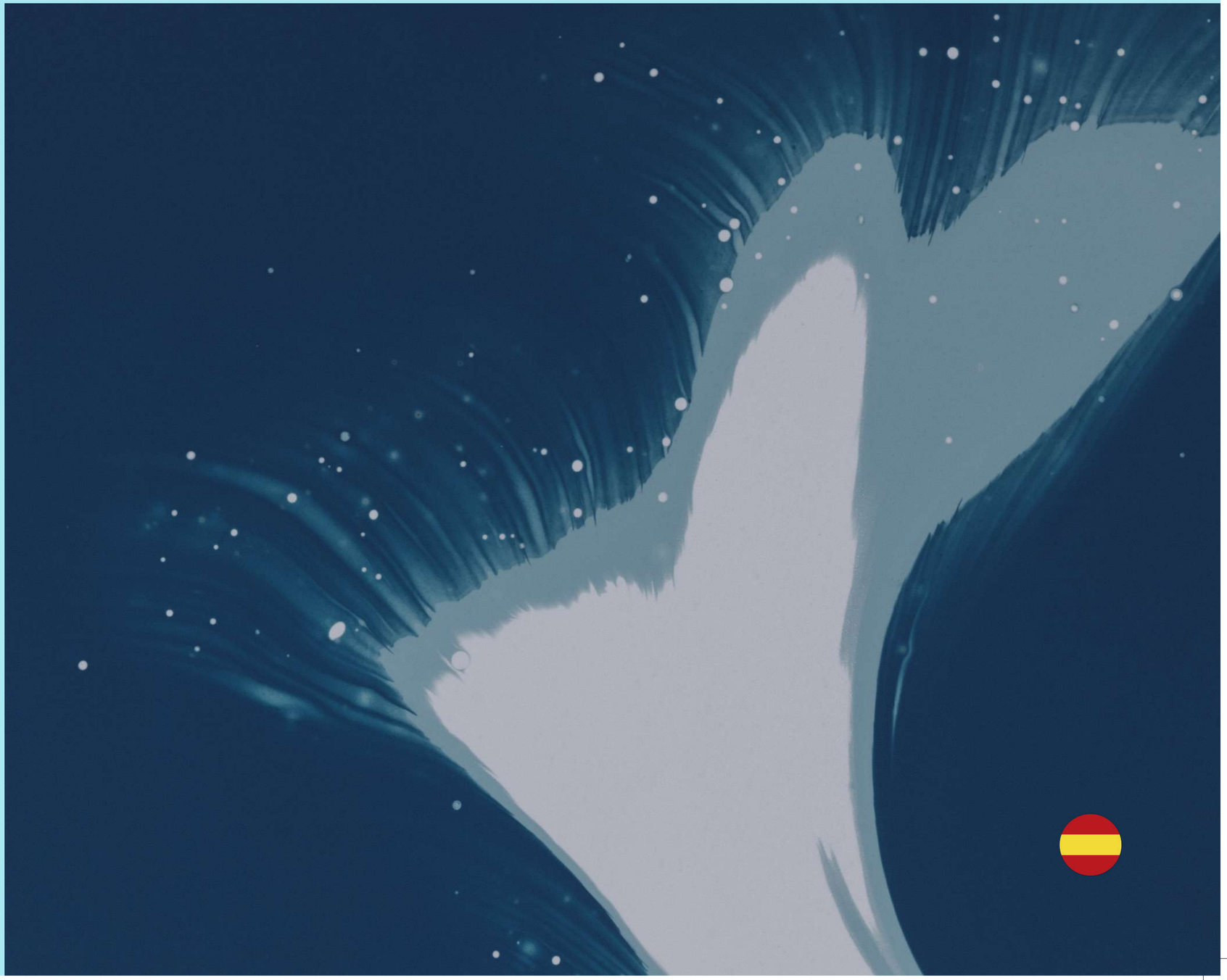
SANGRIA

SANGRIA DE VINO	23,90 €
SANGRIA DE VINO PREMIUM CABECITA LOCA	27,60 €
SANGRIA DE CAVA	26,40 €

10% IVA Incluido

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

SOTAVent
Platja de Caldetes



SOTAVent
Platja de Caldetes

ENTRANTES

Melón con jamón ibérico de bellota 100%		17,10 €
Ventresca de bonito con tomate de temporada y cebolla tierna		17,10 €
Ensalada verde		11,30 €
Ensalada de tres tomates de temporada con arenque ahumado a la mostaza	carpier	16,70 €
Ensalada con piña natural, fresas, queso feta y vinagreta de frutos del bosque		15,20 €
Ensalada de queso de cabra gratinado, frutos secos y emulsión de miel de tomillo		16,80 €
Ensalada de salmón marinado con aguacate y aceite de eneldo		19,10 €
Ensalada de jamón bérico con foie		18,90 €
Surtido de quesos*		16,70 €
Ensalada Sotavent con salmón, ventresca, aguacate y tomate de temporada		16,80 €
Jamón Ibérico JOSELITO*		33,40 €
Paletilla ibérica de bellota		23,70 €
Nuestras patatas bravas crujientes con dos salsas picantes		10,80 €
Anchoas del Cantábrico 000 (Precio unidad)*		3,50 €
Nuestras croquetas de la casa		12,30 €
Nuestras crestas de bacalao a la romana		19,80 €
Calamares a la romana		19,10 €
Calamares crujientes		17,70 €
Pulpo al estilo del chef		25,70 €
Cazuelita de gambas al ajillo		19,20 €
Tallarinas con ajo y perejil		19,50 €
Cocochas de bacalao rebozadas con aceite picante		21 €

ARROCES (Mínimo 2 personas; precio por persona)

Arroz Sotavent	21,70 €
Arroz negro "all i oli", gamba, sepia y calamar	22,10 €
Arroz de langosta	33,50 €
Arroz con buey de mar	29,90 €
Arroz de bacalao con almejas	25,70 €
Arroz de sepia con alcachofas y trompetas	27,50 €
Arroz de espardeñas	33,60 €
Arroz señorito	27,60 €
Arroz de montaña	23,70 €
Arroz de verduras	21,60 €
Fideuá Sotavent con "allioli"	20,60 €
Fideuá negra al estilo señorito	21,80 €

10% IVA Incluido

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

SOTAVent
Platja de Caldetes

PESCADO Y MARISCO

Nuestros mejillones a la plancha	16,70 €
Ostras de la Bretaña Francesa (6 unidades)	29,90 €
Navajas "canyut" del Delta	23,40 €
Gamba roja de Arenys	S/M €
Rape a la plancha con "crudités" y ajo y perejil	25,70 €
Atún del Mediterráneo a la plancha con "crudités"	23,70 €
Cazuelita de calamares, mejillones, gambas y bogavante o langosta	23,70 €
Sepia a la plancha con "crudités"	21,40 €
Sashimi de atún del Mediterráneo	22,40 €
Lomo de bacalao frito con cebolla confitada y pasas	26,30 €

CARNE

Costillas y cordero lechal (D.O. Burgos)*	22,80 €
Filete de ternera (D.O. Girona)*	27,70 €
Hamburguesa de filete con queso cheddar al plato*	22,20 €

*Guarnición de patatas fritas

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Hamburguesa al plato con patatas fritas	11,80 €
Nuggets caseros con patatas fritas	12,60 €
Espaguetis Boloñesa	12,60 €

* Incluye pan de coca con tomate de acompañante

Ración de pan	2,60 €
Ración de pan de coca amb tomate	3,50 €
"All i oli"	2,40 €
Romesco	3 €

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