

THE
PATIO
RESTAURANT

H O T E L

ELISABETH
BY THE SEA



CARTA / MENU

PARA EMPEZAR... / TO BEGIN WITH...

Pan de cristal con tomate Crystal bread with tomato	6,00 €
Vichyssoise con caviar Vichyssoise with caviar	15,00 €
Carpaccio de ternera madurada 12 meses (30gr) 12-month aged veal carpaccio (30 g)	20,00 €
Tortilla de patata al punto "BABE" Soft-centered Spanish potato omelette "BABE" style	12,00 €
Tesoro del Empordà: ensalada de tomate con ventresca, aceituna y cebolla Empordà's treasure: tomato salad with tuna belly, olives and onion	16,00 €
Pappardelle al pomodoro Pappardelle pasta with tomato sauce	16,00 €
Spaghetti a la carbonara Spaghetti alla carbonara	18,00 €
Melón con jamón ibérico Melon with Iberian ham	16,00 €

DE LA TIERRA... / FROM THE LAND...

Magret de pato Duck magret	27,00 €
Solomillo de ternera a la plancha o con salsa "Café de Paris" Grilled beef tenderloin or with "Café de Paris" sauce	32,00 €
Hamburguesa de ternera añeja 150 g con bacon y queso + Patatas gajo 150 g aged beef burger with bacon and cheese + potato wedges	26,00 €
Canelón de boletus (Opción vegana) Porcini mushroom cannelloni (Vegan option)	24,00 €

DEL MAR... / FROM THE SEA...

Pulpo a la brasa Grilled octopus	30,00 €
Lenguado a la plancha Grilled sole	29,00 €
Salmón a la parrilla Grilled salmon	25,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Patatas fritas / French fries 4 €	Parmentier de patata 6 € Creamy potato parmentier
Zanahorias asadas / Roasted carrots 8 €	Cre moso de boniato 6 € Sweet potato purée
Verduras al vapor / Steamed vegetables 6 €	

PARA ACABAR... / TO END WITH...

Xuixo de crema caliente con helado de vainilla Warm cream-filled "xuixo" pastry with vanilla ice cream	9,00 €
Trufas artesanas con nata Homemade chocolate truffles with whipped cream	8,00 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos Creamy cheesecake with red berry coulis	8,00 €
Panna cotta Panna cotta	10,00 €
Helados variados Selection of artisanal ice creams	8,00 €

CARTA / CARTE

PER COMENÇAR... / POUR COMMENCER...

Pa de vidre amb tomàquet Pain cristal à la tomate	6,00 €
Vichyssoise amb caviar Vichyssoise au caviar	15,00 €
Carpaccio de vedella madurada 12 mesos (30 g) Carpaccio de veau maturé 12 mois (30 g)	20,00 €
Truita de patata al punt, estil "BABE" Omelette espagnole à la pomme de terre, cœur fondant "BABE"	12,00 €
Tresor de l'Empordà: amanida de tomàquet amb ventresca, oliva i ceba Trésor de l'Empordà : salade de tomate, ventrèche de thon, olive et oignon	16,00 €
Pappardelle amb salsa de tomàquet Pappardelle à la sauce tomate	16,00 €
Espaguetis a la carbonara Spaghetti à la carbonara	18,00 €
Meló amb pernil ibèric Melon au jambon ibérique	16,00 €

DE LA TERRA... / DE LA TERRE...

Magret d'ànec Magret de canard	27,00 €
Filet de vedella a la planxa o amb salsa "Café de Paris" Filet de bœuf grillé ou accompagné de sauce "Café de Paris"	32,00 €
Hamburguesa de vedella madurada 150 g amb bacon i formatge + patates gajo Burger de bœuf maturé 150 g avec bacon et fromage + pommes de terre wedges	26,00 €
Caneló de ceps (Opció vegana) Cannelloni aux cèpes (Option végane)	24,00 €

DEL MAR... / DE LA MER...

Pop a la brasa Poulpe grillé	30,00 €
Llenguado a la planxa Sole grillée	29,00 €
Salmó a la graella Saumon grillé	25,00 €

GUARNICIONS / GARNITURES

Patates fregides / Frites maison 4 €	Parmentier de patata 6 €
Pastanagues rostides / Carottes rôties 8 €	Parmentier de pomme de terre
Verdures al vapor / Légumes vapeur 6 €	Cremós de moniato 6 €
	Purée de patate douce

PER ACABAR... / POUR TERMINER...

Xuixo de crema calent amb gelat de vainilla Xuixo chaud à la crème avec glace à la vanille	9,00 €
Trufes artesanes amb nata Truffles artisanales au chocolat avec crème fouettée	8,00 €
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells Cheesecake crémeux au coulis de fruits rouges	8,00 €
Panna cotta Panna cotta	10,00 €
Varietat de gelats artesans Assortiment de glaces artisanales	8,00 €

VINOS / WINES / VINS

TINTOS

D.O. RIOJA

Azpilicueta Origen <i>Tempranillo</i>	5,50 € / 27,00 €
Lindes de Remelluri <i>Tempranillo</i>	33,00 €
Sela - Bodegas Roda <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>	37,50 €
Remírez de Ganuza Reserva <i>Tempranillo, Garnacha, Viura</i>	59,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Atalayas de Golbán <i>Tempranillo</i>	26,00 €
Carmelo Rodero 9 Meses <i>Tempranillo</i>	6,50 € / 31,00 €
Goyo García Viadero, Joven Viñas Viejas <i>Tinto fino</i>	37,00 €
Corimbo - Bodegas Roda <i>Tinto fino</i>	50,00 €
Aster - Finca El Otero <i>Tempranillo</i>	99,00 €

D.O. PRIORAT

Les Terrasses de Alvaro Palacios <i>Garnacha, Cariñena</i>	63,00 €
--	---------

D.O. BIERZO

Malditos Cuñados <i>Mencía</i>	25,00 €
Massuria <i>Mencía</i>	7,50 € / 44,50 €

D.O. BORGOÑA

Le Renard Côteaux Bourguignons <i>Pinot Noir</i>	37,00 €
Louis Jadot - Couvent des Jacobins <i>Pinot Noir</i>	49,00 €

BLANCOS

D.O. RUEDA

Perro Verde <i>Verdejo</i>	5,00 € / 25,00 €
Belondrade y Lurton <i>Verdejo</i>	83,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

Terras Gauda <i>Albariño, Caiño Blanco</i>	6,00 € / 29,00 €
Mar de Frades <i>Albariño</i>	38,00 €

D.O. EMPORDÀ

Aporta o Aparta <i>Garnacha blanca, Xarel·lo</i>	25,00 €
Còsmic Gràtitud <i>Sauvignon Blanc</i>	29,00 €

D.O. RIOJA

Azpilicueta Colección Privada <i>Viura</i>	40,00 €
Remírez de Ganuza <i>Viura, Garnacha Blanca</i>	75,00 €

D.O. BORGOÑA

Louis Jadot Chablis <i>Chardonnay</i>	49,00 €
---	---------

ROSADOS

Can Sumoi La Rosa 2023 <i>Xarel·lo, Sumoll</i>	5,50 € / 26,00 €
Château Marjosse Rosé (Burdeos) <i>Sauvignon, Merlot</i>	32,00 €
Finca Allende Rosado <i>Tempranillo, Garnacha Tinta</i>	43,00 €

CHAMPAGNE

Delamotte Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir-Meunier</i>	77,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial <i>Chardonnay, Pinot Noir-Meunier</i>	82,00 €
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay</i>	155,00 €
Billecart-Salmon Brut Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir-Meunier</i>	155,00 €

CAVAS

Cordoníu Ars Collecta Blanc de Blancs <i>Chardonnay, Xarel·lo</i>	6,50 € / 40,00 €
Conde de Haro Brut Rosé Muga <i>Garnacha Tinta</i>	43,00 €