

THE  
PATIO  
RESTAURANT

H O T E L

ELISABETH  
BY THE SEA

\* \* \* \* \*

# CARTA / MENU

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

<b>Pan de cristal con tomate</b> Crystal bread with tomato	6,00 €
<b>Vichyssoise con caviar</b> Vichyssoise with caviar	15,00 €
<b>Carpaccio de ternera madurada 12 meses (30gr)</b> 12-month aged veal carpaccio (30 g)	20,00 €
<b>Tortilla de patatas con cebolla caramelizada al punto BABE</b> Spanish potato omelette with caramelized onion BABE style	12,00 €
<b>Tesoro del Empordà: ensalada de tomate con ventresca, aceitunas y cebolla</b> Empordà's Treasure: Tomato salad with tuna belly, olives and onion	16,00 €
<b>Pappardelle al pomodoro</b>	16,00 €
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	18,00 €
<b>Melón con jamón ibérico</b> Melon with iberian ham	16,00 €

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

<b>Magret de pato con ralladura de foie</b> Duck magret with shaved foie	27,00 €
<b>Solomillo de ternera al grill con salsa Café de París</b> Grilled beef tenderloin with Café de Paris sauce	32,00 €
<b>Hamburguesa de ternera añeja (150 g) con bacon, queso y patatas gajo</b> 150 g aged beef burger with bacon and cheese + potato wedges	26,00 €
<b>Canelón de boletus con pesto (Opción vegana)</b> Boletus mushroom cannelloni with pesto (Vegan option)	24,00 €

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

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

## GUARNICIONES / SIDE DISHES

<b>Patatas fritas / French fries</b> 4 €	<b>Verduras al vapor / Steamed vegetables</b> 6 €
<b>Zanahorias asadas con mahonesa japonesa Kewpi /</b> Roasted carrots with kewpie japanese mayonnaise 8 €	<b>Parmentier de patata</b> 6 € Creamy potato Parmentier

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

<b>Xuixo de crema con helado chocolate</b> Warm custard-filled "Xuixo" with chocolate ice cream	9,00 €
<b>Trufas artesanas con nata</b> Homemade chocolate truffles with whipped cream	8,00 €
<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b> Chocolate coulant with vanilla ice cream	10,00 €
<b>Tarta de queso con coulis de frutos rojos</b> Cheesecake with red berry coulis	8,00 €
<b>Panna cotta</b> Panna cotta	10,00 €
<b>Surtido de helados</b> Assorted ice cream selection	8,00 €

# CARTA / CARTE

## PER COMENÇAR... / POUR COMMENCER...

<b>Pa de vidre amb tomàquet</b> Pain cristal à la tomate	6,00 €
<b>Vichyssoise amb caviar</b> Vichyssoise au caviar	15,00 €
<b>Carpaccio de vedella madurada 12 mesos (30 g)</b> Carpaccio de veau maturé 12 mois (30 g)	20,00 €
<b>Truita de patates amb ceba caramel·litzada estil BABE</b> Omelette espagnole aux oignons caramélisés, style BABE	12,00 €
<b>Tresor de l'Empordà: amanida de tomàquet amb ventresca, olives i ceba</b> Trésor de l'Empordà : salade de tomates, ventrèche de thon, olives et oignon	16,00 €
<b>Pappardelle al pomodoro</b>	16,00 €
<b>Espaguetis a la carbonara</b> Spaghetti alla carbonara	18,00 €
<b>Meló amb pernil ibèric</b> Melon au jambon ibérique	16,00 €

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

<b>Magret d'ànec amb encenalls de foie</b> Magret de canard aux copeaux de foie gras	27,00 €
<b>Filet de vedella a la brasa amb salsa Café de París</b> Filet de bœuf grillé, sauce Café de Paris	32,00 €
<b>Hamburguesa de vedella madurada (150 g) amb bacon, formatge i patates gajo</b> Burger de bœuf maturé (150 g) avec bacon, fromage et pommes de terre quartiers	26,00 €
<b>Caneló de bolets amb pesto (opció vegana)</b> Cannelloni aux boletus et pesto (option vegan)	24,00 €

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

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

## GUARNICIONS / GARNITURES

<b>Patates fregides / French fries</b> 4 €	<b>Verdures al vapor / Légumes vapeur</b> 6 €
<b>Pastanagues rostides amb maionesa japonesa Kewpie /</b> Carottes rôties, mayonnaise japonaise Kewpie 8 €	<b>Parmentier de patata cremós</b> 6 € Parmentier de pommes de terre crémeux

## PER ACABAR... / POUR TERMINER...

<b>Xuixo de crema amb gelat de xocolata</b> Xuixo à la crème, glace au chocolat	9,00 €
<b>Trufes artesanes amb nata</b> Truffes artisanales au chocolat avec crème fouettée	8,00 €
<b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</b> Coulant au chocolat et glace à la vanille	10,00 €
<b>Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells</b> Cheesecake et coulis de fruits rouges	8,00 €
<b>Panna cotta</b> Panna cotta	10,00 €
<b>Varietat de gelats</b> Assortiment de glaces	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 Gratitude   <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 Marjose 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

Codorníu 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 €