



CARTA
RESTAURANTE
LA GOLETA



En caso de tener alguna intolerancia o alergia no dude en consultar a nuestro personal.

If you have any intolerance or allergy, do not hesitate to ask our staff.

En cas de tenir alguna intolerància o alèrgia no dubtin en consultar al nostre personal.

Si vous avez une intolérance ou une allergie, n'hésitez pas à consulter à notre personnel.

Если у вас есть непереносимость или аллергия, пожалуйста, не стесняйтесь обращаться к нашему персоналу.

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Anchoas del Cantábrico

Salmón marinado y emulsión
de caviar

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de crudités

Ensalada de ventresca de bonito
com pimientos asados y vinagreta de
Jerez

Ensalada de langostinos, aguacate y
vinagreta de caviar y naranja

Terrina de foie mi-cuit con compota
de manzana

Sopa de pescado

Chipirón (puntillita) a la andaluza

Calamares a la romana

PESCADOS

Pescados a la sal
(*mínimo 2 personas*)

Rodaballo estilo orio

Zarzuela

Parrillada de pescado

Lenguado al gusto

Tempura de rape a la crema
de roquefort

Caldereta de rape y cigalitas

Suprema de lubina al vinagre
de sidra

Pescados de lonja
(consultar existencias)

MARISCO

Ostra plana de Belon

Caracoles de mar

Almeja fina a la sartén

Mejillón al vapor

Navajas del Delta

Espardeñas al ajillo

Gamba panchuda salteada

Gamba roja de Tarragona

Cigalitas de Tarragona salteada

Gambita roja de Tarragona
salteada

CARNES

Milhojas de solomillo y foie

Escalopa a la milanesa con
guarnición

Entrecot con salsa de setas
al cabrales

Solomillo al gusto con guarnición

Chuletón de vaca vieja madurado

Costillas de lechal

ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz negro
(*mínimo 2 personas*)

Paella marinera
(*mínimo 2 personas*)

Fideuá de rape y marisco
(*mínimo 2 personas*)

Arroz caldoso de bogavante
(*mínimo 2 personas*)
(consultar existencias)

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Anxoves del Cantàbric

Salmó marinat i emulsió de caviar

Pernil ibèric de gla

Amanida de crudités

Amanida de ventresca de bonítol
amb pebrot escalivat i vinagreta
de Jerez

Amanida de llagostins, alvocat i
vinagreta de caviar i taronja

Terrina de foie mi-cuit amb
compota de poma

Sopa de peix i marisc

Calamantxí a l'andalusa

Calamar a la romana

PEIXOS

Peix a la sal
(*mínim 2 persones*)

Rèmol estil orio

Sarsuela

Parrillada de peix

Llenguado al gust

Tèmpura de rap a la crema
de roquefort

Caldereta de rap i escamarlans

Suprema de llobarro al vinagre
de sidra

Peix de llotja
(consultar existències)

MARISC

Ostra plana de Belon

Caragols punxents

Cloïssa fina a la "sartén"

Musclos de roca al vapor

Canyuts del Delta

Espardenyes al allet

Gamba panxuda saltada

Gamba vermella de Tarragona

Escamarlanets de Tarragona saltats

Gambeta vermella de
Tarragona saltada

CARNS

Milfulls de vedella i foie

Escalopa milanesa amb guarnició

Entrecot amb salsa de bolets i
formatge cabrales

Filet de vedella al gust

Mitjana de vaca vella madurada

Costelles d'anyell

ARROSSOS I FIDEUÀ

Arròs negre
(*mínim per a 2 persones*)

Paella marinera
(*mínim per a 2 persones*)

Fideuà de rap i marisc
(*mínim per a 2 persones*)

Arròs de llamàntol
(*mínim per a 2 persones*)
(consultar existències)

COLD AND HOT STARTERS

Brown anchovies from Cantábrico

Marinated salmon with caviar mayonesse

Jamón ibérico de bellota

Crudité's salad

Tuna belly salad with roastell red bell pepper and Jerez dressing

Shrimp salad with avocado and caviar dressing

Foie mi-cuit terrine with apple compote

Fish and seafood soup

Fried baby squid

Battered squid rings

FISHES

Fish baked in salt crust
(*mínimum for 2 person*)

Turbot/Halibut orio style

Zarzuela
(mixed stewed fish platter)

Grilled fish platter

Sole fish

Battered monkfish with Roquefort cheese sauce

Monkfish stewed with scampis

Grilled seabass with cider vinegar

Catch of the day
(ask to our staff)

SEAFOODS

Flat oyster from Belon

Steamed sea snails

Galician clams sautéed

Steamed mussels

Razor clams from Delta del Ebro

Sea cucumbers "al ajillo"

"Panchuda" prawns

Red prawns from Tarragona

Scampis from Tarragona

Red baby prawns from Tarragona

MEATS

Veal mil feuille with foie

Breaded veal steak with vegetables and french fries

Entrecote with mushrooms and Cabrales cheese sauce

Grilled tenderloin

Rib eye

Suckling lamb ribs

ARROCES Y FIDEUÁ

Black Rice
(*mínimum 2 persons*)

Seafood Paella
(*mínimum 2 persons*)

Monkfish and seafood fideuá
(toasted noodles)
(*mínimum 2 persons*)

Lobster paella
(*mínimum 2 persons*)
(ask to our staff)

ENTRÉES FROIDES

Anchoix de Cantabrie

Saumon mariné et émulsion de caviar

Jambon ibérique

Salade de crudités

Salade de ventrèche de thon, poivrons braisés et vinaigrette de Jerez

Salade de langoustines, avocat, et vinaigrette de caviar et orange

Terrine de foie gras mi-cuit et compote de pomme

Soupe de poisson et fruits de mer

Chipirons à l'Andalouse

Calamar à la romaine

POISSONS

Poissons au sel
(*min. 2 personnes*)

Turbot style « orio »

Zarzuela

Grillade de poissons

Llenguado al gust

Sole Tempura de lote sauce roquefort

Ragoût de lote et cigales

Suprême de bar au vinaigre de cidre

Poisson du marché
(consulter)

FRUITS DE MER

Huître plate de Belon

Escargots de mer

Palourde poêlée

Moules à la vapeur

Couteaux du Delta

Espardenya à l'ail

Gambas « panchudas » sautées

Gambas rouge de Tarragone

Cigales de Tarragone

Crevette rouge de Tarragone sautées

VIANDES

Mille-feuille de faux-filet et foie gras

Escalope milanaise et son accompagnement

Entrecôte sauce champignon et cabrales

Faux-filet

Côte de bœuf maturée

Côtes d'agneau

PAELLAS ET FIDEUAS

Riz noir
(*min 2 personnes*)

Paella fruits de mer
(*min 2 personnes*)

Fideua de lote et fruits de mer
(*min 2 personnes*)

Paella de homard en bouillon
(*min 2 personnes*)
(consulter)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Анчоусы из Кантабрии

Маринованный лосось и икорная эмульсия

Хамон иберико

Салат из свежих овощей

Салат из брюшка тунца с печеным перцем и соусом Херес

Салат из креветок, авокадо и икры с апельсиновым соусом

Террин из печени утки с яблочным мармеладом

Рыбный суп

Кальмары по-андалузски

Кальмары по-римски

РЫБА

Рыба в соли
(минимум 2 человека)

Тюрбо с соусом из сидра

Рыбное ассорти с бульоном

Рыба на гриле

Мраморная соля по вкусу

Темпура из морского черта с кремом рокфор

Горшочек с морским чертом и омарчиками

Филе морского окуня с соусом из сидра

Рыба с рынка
(уточняйте наличие)

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрица

Морские улитки

Моллюски на гриле

Мидии, приготовленные на пару

Бритвенный моллюск из Дельты

Спардины с чесноком

Креветки на гриле

Красные креветки из Таррагоны

Большие креветки на гриле

Красные креветки маленькие из Таррагоны

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Слойка из филе и печени утки

Эскалоп а-ля миланец с гарниром

Антрекот с грибным соусом кабралес

Филе по вкусу с гарниром

Стейк из выдержанной старой говядины

Ребрышки ягненка

РИС И ПАСТА

Черный рис
(минимум 2 человека)

Паэлья с морепродуктами
(минимум 2 человека)

Фидеуа с морским чертом и морепродуктами (минимум 2 человека)

Рис с омаром
(минимум 2 человека)
(уточняйте наличие)

The page features several thin, light brown wavy lines that flow across the page from left to right, creating a decorative, organic pattern. The lines vary in their curves and positions, with some starting near the top and others near the bottom.

lagoletasalou.com