



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	3 €/u
Salmón marinado y emulsión de caviar	5 €/u
Jamón ibérico de bellota	30 €
Ensalada de crudités	15 €
Ensalada de ventresca de bonito com pimientos asados y vinagreta de Jerez	22 €
Ensalada de langostinos, aguacate y vinagreta de caviar y naranja	22 €
Terrina de foie mi-cuit con compota de manzana	24 €
Sopa de pescado	18 €
Chipirón (puntillita) a la andaluza	28 €
Calamares a la romana	22 €

## PESCADOS

Pescados a la sal (mínimo 2 personas)	30 €/persona
Rodaballo estilo orio	28 €
Zarzuela	45 €
Parrillada de pescado	42 €
Lenguado al gusto	33 €
Tempura de rape a la crema de roquefort	25 €
Caldereta de rape y cigalitas	35 €
Suprema de lubina al vinagre de sidra	29 €
Pescados de lonja (consultar existencias)	

Servicio de pan: 1.5 €/u  
Servicio de salsas: 5 €

## MARISCO

Ostra plana de Belon	5,5 €/u
Caracoles de mar	25 €
Almeja fina a la sartén	32 €
Mejillón al vapor	18 €
Navajas del Delta	18 €
Espardeñas al ajillo	52 €
Gamba panchuda salteada	25 €
Gamba roja de Tarragona	50 €
Cigalitas de Tarragona salteada	30 €
Gambita roja de Tarragona salteada	30 €

## CARNES

Milhojas de solomillo y foie	26 €
Escalopa a la milanese con guarnición	20 €
Entrecot con salsa de setas al cabrales	26 €
Solomillo al gusto con guarnición	28 €
Chuletón de vaca vieja madurado	60 €/kg
Costillas de lechal	24 €

## ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz negro (mínimo 2 personas)	23 €/persona
Paella marinera (mínimo 2 personas)	23 €/persona
Fideuá de rape y marisco (mínimo 2 personas)	25 €/persona
Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas) (consultar existencias)	35 €/persona

## ENTRANTS FREDS I CALENTS

Anxoves del Cantàbric	3 €/u
Salmó marinat i emulsió de caviar	5 €/u
Pernil ibèric de gla	30 €
Amanida de crudités	15 €
Amanida de ventresca de bonítol amb pebrot escalivat i vinagreta de Jerez	22 €
Amanida de llagostins, alvocat i vinagreta de caviar i taronja	22 €
Terrina de foie mi-cuit amb compota de poma	24 €
Sopa de peix i marisc	18 €
Calamantxí a l'andalusa	28 €
Calamar a la romana	22 €

## PEIXOS

Peix a la sal (mínim 2 persones)	30 €/persona
Rèmol estil orio	28 €
Sarsuela	45 €
Parrillada de peix	42 €
Llenguado al gust	33 €
Tèmpura de rap a la crema de roquefort	25 €
Caldereta de rap i escamarlans	35 €
Suprema de llobarro al vinagre de sidra	29 €
Peix de llotja (consultar existències)	

## MARISC

Ostra plana de Belon	5,5 €/u
Caragols punxents	25 €
Cloïssa fina a la "sartén"	32 €
Musclos de roca al vapor	18 €
Canyuts del Delta	18 €
Espardenyes al allet	52 €
Gamba panxuda saltada	25 €
Gamba vermella de Tarragona	50 €
Escamarlanets de Tarragona saltats	30 €
Gambeta vermella de Tarragona saltada	30 €

## CARNS

Milfulls de vedella i foie	26 €
Escalopa milanesa amb guarnició	20 €
Entrecot amb salsa de bolets i formatge cabrales	26 €
Filet de vedella al gust	28 €
Mitjana de vaca vella madurada	60 €/kg
Costelles d'anyell	24 €

## ARROSSOS I FIDEUÀ

Arròs negre (mínim per a 2 persones)	23 €/persona
Paella marinera (mínim per a 2 persones)	23 €/persona
Fideuà de rap i marisc (mínim per a 2 persones)	25 €/persona
Arròs de llamàntol (mínim per a 2 persones) (consultar existències)	35 €/persona

## COLD AND HOT STARTERS

Brown anchovies from Cantábrico	3 €/u
Marinated salmon with caviar mayonesse	5 €/u
Jamón ibérico de bellota	30 €
Crudité's salad	15 €
Tuna belly salad with roastell red bell pepper and Jerez dressing	22 €
Shrimp salad with avocado and caviar dressing	22 €
Foie mi-cuit terrine with apple compote	24 €
Fish and seafood soup	18 €
Fried baby squid	28 €
Battered squid rings	22 €

## FISHES

Fish baked in salt crust ( <i>mínimum for 2 person</i> )	30 €/persona
Turbot/Halibut orio style	28 €
Zarzuela (mixed stewed fish platter)	45 €
Grilled fish platter	42 €
Sole fish	33 €
Battered monkfish with Roquefort cheese sauce	25 €
Monkfish stewed with scampis	35 €
Grilled seabass with cider vinegar	29 €
Catch of the day (ask to our staff)	

Bread: 1.5 €/u  
Sauces: 5 €

## SEAFOODS

Flat oyster from Belon	5,5 €/u
Steamed sea snails	25 €
Galician clams sautéed	32 €
Steamed mussels	18 €
Razor clams from Delta del Ebro	18 €
Sea cucumbers "al ajillo"	52 €
"Panchuda" prawns	25 €
Red prawns from Tarragona	50 €
Scampis from Tarragona	30 €
Red baby prawns from Tarragona	30 €

## MEATS

Veal mil feuille with foie	26 €
Breaded veal steak with vegetables and french fries	20 €
Entrecote with mushrooms and Cabrales cheese sauce	26 €
Grilled tenderloin	28 €
Rib eye	60 €/kg
Suckling lamb ribs	24 €

## ARROCES Y FIDEUÁ

Black Rice ( <i>mínimum 2 persons</i> )	23 €/persona
Seafood Paella ( <i>mínimum 2 persons</i> )	23 €/persona
Monkfish and seafood fideuá (toasted noodles) ( <i>mínimum 2 persons</i> )	25 €/persona
Lobster paella ( <i>mínimum 2 persons</i> ) (ask to our staff)	35 €/persona

## ENTRÉES FROIDES

Anchoix de Cantabrie	3 €/u
Saumon mariné et émulsion de caviar	5 €/u
Jambon ibérique	30 €
Salade de crudités	15 €
Salade de ventrèche de thon, poivrons braisés et vinaigrette de Jerez	22 €
Salade de langoustines, avocat, et vinaigrette de caviar et orange	22 €
Terrine de foie gras mi-cuit et compote de pomme	24 €
Soupe de poisson et fruits de mer	18 €
Chipirons à l'Andalouse	28 €
Calamar à la romaine	22 €

## POISSONS

Poissons au sel <i>(min. 2 personnes)</i>	30 €/persona
Turbot style « orio »	28 €
Zarzuela	45 €
Grillade de poissons	42 €
Llenguado al gust	33 €
Sole Tempura de lote sauce roquefort	25 €
Ragoût de lote et cigales	35 €
Suprême de bar au vinaigre de cidre	29 €
Poisson du marché <i>(consulter)</i>	

Pain: 1.5 €/u  
Sauces: 5 €

## FRUITS DE MER

Huitre plate de Belon	5,5 €/u
Escargots de mer	25 €
Palourde poêlée	32 €
Moules à la vapeur	18 €
Couteaux du Delta	18 €
Espardenya à l'ail	52 €
Gambas « panchudas » sautées	25 €
Gambas rouge de Tarragone	50 €
Cigales de Tarragone	30 €
Crevette rouge de Tarragone sautées	30 €

## VIANDES

Mille-feuille de faux-filet et foie gras	26 €
Escalope milanaise et son accompagnement	20 €
Entrecôte sauce champignon et cabrales	26 €
Faux-filet	28 €
Côte de bœuf maturée	60 €/kg
Côtes d'agneau	24 €

## PAELLAS ET FIDEUAS

Riz noir <i>(min 2 personnes)</i>	23 €/personne
Paella fruits de mer <i>(min 2 personnes)</i>	23 €/personne
Fideua de lote et fruits de mer <i>(min 2 personnes)</i>	25 €/personne
Paella de homard en bouillon <i>(min 2 personnes)</i> <i>(consulter)</i>	35 €/personne

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Анчоусы из Кантабрии	3 €/шт
Маринованный лосось и икорная эмульсия	5 €/шт
Хамон иберико	30 €
Салат из свежих овощей	15 €
Салат из брюшка тунца с печеным перцем и соусом Херес	22 €
Салат из креветок, авокадо и икры с апельсиновым соусом	22 €
Террин из печени утки с яблочным мармеладом	24 €
Рыбный суп	18 €
Кальмары по-андалузски	28 €
Кальмары по-римски	22 €

## РЫБА

Рыба в соли (минимум 2 человека)	30 €/чел.
Тюрбо с соусом из сидра	28 €
Рыбное ассорти с бульоном	45 €
Рыба на гриле	42 €
Мраморная соля по вкусу	33 €
Темпура из морского черта с кремом рокфор	25 €
Горшочек с морским чертом и омарчиками	35 €
Филе морского окуня с соусом из сидра	29 €
Рыба с рынка (уточняйте наличие)	

Хлеб: 1.5 €/и  
Соус: 5 €

## МОРЕПРОДУКТЫ

Устрица	5,5 €/и
Морские улитки	25 €
Моллюски на гриле	32 €
Мидии, приготовленные на пару	18 €
Бритвенный моллюск из Дельты	18 €
Спардины с чесноком	52 €
Креветки на гриле	25 €
Красные креветки из Таррагоны	50 €
Большие креветки на гриле	30 €
Красные креветки маленькие из Таррагоны	30 €

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

Слойка из филе и печени утки	26 €
Эскалоп а-ля миланец с гарниром	20 €
Антрекот с грибным соусом кабралес	26 €
Филе по вкусу с гарниром	28 €
Стейк из выдержанной старой говядины	60 €/kg
Ребрышки ягненка	24 €

## РИС И ПАСТА

Черный рис (минимум 2 человека)	23 €/чел.
Паэлья с морепродуктами (минимум 2 человека)	23 €/чел.
Фидеуа с морским чертом и морепродуктами (минимум 2 человека)	25 €/чел.
Рис с омаром (минимум 2 человека) (уточняйте наличие)	35 €/чел.

The page features several thin, light brown wavy lines that flow across the page from left to right, creating a sense of movement and organic form. These lines are positioned at various heights, with some starting near the top and others near the bottom, all eventually curving towards the right edge.

[lagoletasalou.com](http://lagoletasalou.com)