

Cereales con gluten
Gluten
Blé et triticale

Crustáceos
Crustacean
Crustacés

Huevos
Egg
Œuf

Pescado
Fish
Poissons

Cacahuetes
Peanuts
Arachide

Soja
Soy
Soja

Lácteos
Milk
Produits laitiers

Frutos de cáscara
Nuts
Noix

Apio
Celery
Céleri

Mostaza
Mustard
Moutarde

Granos de sésamo
Sesame
Graines de sésame

Sulfitos
Sulfur dioxide and sulphites
Sulfites

Moluscos
Molluscs
Mollusques

Altramuces
Lupin
Lupins

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 al·lèrgia no dubtin en consultar al nostre personal.

Si vous avez une intolérance ou une allergie, n'hésitez pa 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 cantabrico	4 €/u
Salmón marinado y emulsión de caviar	6,50 €/u
Jamón ibérico de bellota	32 €
Ensalada de ventresca de atún con pimientos asados y vinagreta de Jerez	24 €
Ensalada de langostinos, aguacate y vinagreta de caviar y naranja	23 €
Terrina de foie “mi cuit” con compota de manzana	24 €
Sopa de pescado y marisco	21 €
Chipirón (puntillita) a la andaluza	29 €
Calamares a la romana o andaluza	22 €

MARISCO

Ostra plana gallega	7 €/u
Caracoles de mar	28 €
Almeja fina a la sartén	35 €
Mejillón al vapor	18 €
Navajas del Delta	19 €
Espardeñas al ajillo	55 €
Gamba roja de Tarragona	50 €
Cigalitas de Tarragona salteadas	30 €

PESCADOS

Rodaballo estilo Orio	31 €
Zarsuela *(mínimo para 2 personas)*	46 €
Parrillada de pescado	43 €
Lenguado al gusto	100 €/kg
Tempura de rape con crema de roquefort	26 €
Caldereta de rape y cigalitas	38 €
Suprema de lubina al vinagre de sidra	30 €

CARNES

Milhojas de solomillo de ternera y foie con setas y salsa de Oporto	28 €
Escalopa a la milanesa con guarnición	21 €
Entrecot con salsa de setas al cabrales	27 €
Solomillo al gusto con guarnición	29 €
Chuletón de vaca vieja madurado	70 €/kg
Costillas de lechal	25 €

ARROCES Y FIDEUÁ

Mínimo para 2 personas

Arroz negro	23 €/persona
Paella marinera	24 €/persona
Fideuá de rape y marisco	25 €/persona

PLATOS VEGETARIANOS

Espárragos blancos con aguacate y vinagreta de encurtidos	18 €
Ensalada de crudités	16 €
Croquetas de ceps	3 €/u
Arroz de verduras	20 €

PLATOS INFANTILES

(Máximo 9 años)

Espaguetis a la boloñesa	15 €
Espaguetis al roquefort	16 €
Nuggets de pollo con patatas	14 €
Pescadito a la plancha	18 €
Pescadito a la andaluza	18 €
Combinado La Goleta	25 €

Servicio de pan: 2 €/u

Mayonesa o ali oli: 2 €

Romesco: 3 €

Salsa roquefort, pimienta o cabrales: 5 €

CAT

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Seitons del Cantàbric	4 €/u
Salmó marinat i emulsió de caviar	6,50 €/u
Pernil ibèric de gla	32 €
Amanida de ventresca de tonyina amb pebrots escalivats i vinagreta de Xerès	24 €
Amanida de llagostins, alvocat i vinagreta de caviar i taronja	23 €
Terrina de foie “mi cuit” amb compota de poma	24 €
Sopa de peix i marisc	21 €
Xipirons (puntillita) a l’andalusa	29 €
Calamars a la romana o a l’andalusa	22 €

MARISC

Ostra plana gallega	7 €/u
Cargols de mar	28 €
Escopinyes fines a la paella	35 €
Musclos al vapor	18 €
Navalles del Delta	19 €
Espardenyes a l’allada	55 €
Gamba roja de Tarragona	50 €
Escamarlans de Tarragona saltats	30 €

PEIXOS

Turbot estil Orio	31 €
Sarsuela *(mínim per a 2 persones)*	46 €
Graellada de peix	43 €
Llenguado al gust	100 €/kg
Tempura de rap amb crema de roquefort	26 €
Caldereta de rap i escamarlans	38 €
Suprema de llobarro amb vinagre de sidra	30 €

CARNS

Milfulls de filet de vedella i foie amb bolets i salsa d’Oporto	28 €
Escalopa a la milanesa amb guarnició	21 €
Entrecot amb salsa de bolets al cabrales	27 €
Filet al gust amb guarnició	29 €
Txuletó de vaca vella madurat	70 €/kg
Costelles de xai de llet	25 €

ARROSSOS I FIDEUÀ

Mínim per a 2 persones

Arròs negre	23 €/persona
Paella marinera	24 €/persona
Fideuà de rap i marisc	25 €/persona

PLATS VEGETARIANS

Espàrrecs blancs amb alvocat i vinagreta d’envinagrats	18 €
Amanida de crudités	16 €
Croquetes de ceps	3 €/u
Arròs de verdures	20 €

PLATS INFANTILS

(Màxim 9 anys)

Espaguetis a la bolonyesa	15 €
Espaguetis al roquefort	16 €
Nuggets de pollastre amb patates	14 €
Peixet a la planxa	18 €
Peixet a l’andalusa	18 €
Combinat La Goleta	25 €

Servei de pa: 2 €/u

Maionesa o allioli: 2 €

Romesco: 3 €

Salsa roquefort, pebre o cabrales: 5 €

ENG

COLD AND HOT STARTERS

Cantabrian anchovies	€ 4/unit
Marinated salmon with caviar emulsion	€ 6.50/unit
Acorn-fed Iberian ham	€ 32
Tuna belly salad with roasted peppers and Jerez vinaigrette	€ 24
Prawn, avocado and caviar-orange vinaigrette salad	€ 23
Foie “mi cuit” terrine with apple compote	€ 24
Fish and seafood soup	€ 21
Baby squid (puntillitas) Andalusian style	€ 29
Fried squid rings, Roman or Andalusian style	€ 22

SEAFOOD

Galician flat oyster	€ 7/u
Sea snails	€ 28
Fine clams pan-fried	€ 35
Steamed mussels	€ 18
Razor clams from the Delta	€ 19
Sea cucumbers sautéed with garlic	€ 55
Red prawns from Tarragona	€ 50
Sautéed Dublin Bay prawns from Tarragona	€ 30

FISHES

Turbot Orio style	€ 31
Seafood zarzuela (traditional fish stew) *(mínimum for 2 persons)*	€ 46
Grilled fish platter	€ 43
Sole, prepared to your liking	€ 100/kg
Monkfish tempura with Roquefort cream	€ 26
Monkfish and Dublin Bay prawn stew	€ 38
Sea bass supreme with cider vinegar	€ 30

MEAT

Beef tenderloin and foie mille-feuille with mushrooms and Port sauce	€ 28
Milanese-style breaded escalope with garnish	€ 21
Entrecôte with mushroom and Cabrales sauce	€ 27
Tenderloin, prepared to your liking, with garnish	€ 29
Dry-aged rib steak (old cow)	€ 70 €/kg
Milk-fed lamb ribs	€ 25

RICE AND FIDEUÀ

Mínimum for 2 persons

Black rice	€ 23 per person
Seafood paella	€ 24 per person
Monkfish and seafood fideuà	€ 25 per person

VEGETARIAN DISHES

White asparagus with avocado and pickled vinaigrette	€ 18
Crudités salad	€ 16
Porcini mushroom croquettes	€ 3/unit
Vegetable rice	€ 20

CHILDREN’S MENU

(Up to 9 years old)

Spaghetti Bolognese	€ 15
Spaghetti with Roquefort sauce	€ 16
Chicken nuggets with fries	€ 14
Grilled fish	€ 18
Andalusian-style fried fish	€ 18
“La Goleta” combo plate	€ 25

Bread service: € 2/u

Mayonnaise or alioli: € 2

Romesco sauce: € 3

Roquefort, pepper or Cabrales sauce: € 5

FRA

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Anchois de Cantabrie	4 €/u
Saumon mariné et émulsion de caviar	6,50 €/u
Jambon ibérique de bellota	32 €
Salade de ventrèche de thon aux poivrons rôtis et vinaigrette de Xérès	24 €
Salade de gambas, avocat et vinaigrette au caviar et à l'orange	23 €
Terrine de foie gras « mi-cuit » avec compote de pomme	24 €
Soupe de poisson et fruits de mer	21 €
Petits calamars (puntillitas) à l'andalouse	29 €
Calamars frits à la romaine ou à l'andalouse	22 €

FRUITS DE MER

Huître plate de Galice	7 €/u
Bulots	28 €
Palourdes fines à la poêle	35 €
Moules à la vapeur	18 €
Couteaux du Delta	19 €
Concombres de mer sautés à l'ail	55 €
Crevettes rouges de Tarragone	50 €
Langoustines de Tarragone sautées	30 €

POISSONS

Turbot à la mode d'Orio	31 €
Zarzuela de poissons et fruits de mer *(min 2 personnes)*	46 €
Grillade de poissons	43 €
Sole au choix	100 €/kg
Tempura de lotte à la crème de roquefort	26 €
Ragoût de lotte et langoustines	38 €
Suprême de bar au vinaigre de cidre	30 €

VIANDES

Millefeuille de filet de bœuf et foie gras aux champignons, sauce au Porto	28 €
Escalope milanaise avec garniture	21 €
Entrecôte sauce aux champignons et cabrales	27 €
Filet au choix avec garniture	29 €
Côte de bœuf maturée (vache vieille)	70 €/kg
Côtes d'agneau de lait	25 €

RIZ ET FIDEUÀ

Min 2 personnes

Riz noir	23 €/personne
Paella aux fruits de mer	24 €/persona
Fideuà de lotte et fruits de mer	25 €/persona

PLATS VÉGÉTARIENS

Asperges blanches, avocat et vinaigrette aux pickles	18 €
Salade de crudités	16 €
Croquettes de cèpes	3 €/u
Riz aux légumes	20 €

MENU ENFANT

(Maximum 9 ans)

Spaghetti bolognaise	15 €
Spaghetti au roquefort	16 €
Nuggets de poulet avec frites	14 €
Poisson grillé	18 €
Poisson frit à l'andalouse	18 €
Assiette combinée «La Goleta»	25 €

Service de pain: 2 €/u

Mayonnaise ou aïoli: 2 €

Sauce romesco: 3 €

Sauce roquefort, poivre ou cabrales: 5 €

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Анчоусы из Кантабрии	4 €/шт
Маринованный лосось с эмульсией из икры	6,5 €/шт
Иберийский хамон из желудевых свиней	32 €
Салат из тунца (вентреска) с запечённым перцем и винегретом из хереса	24 €
Салат с креветками, авокадо и винегретом из икры и апельсина	23 €
Террин из фуа-гра «ми-кюи» с яблочным компотом	24 €
Суп из рыбы и морепродуктов	21 €
Мелкие кальмары (пунтильитас) по-андалузски	29 €
Кальмары во фритюре по-римски или по-андалузски	22 €

МОРЕПРОДУКТЫ

Плоская устрица из Галисии	7 €/шт
Морские улитки	28 €
Отборные моллюски, обжаренные на сковороде	35 €
Мидии на пару	18 €
Морские ножи из Дельты	19 €
Морские огурцы, обжаренные с чесноком	55 €
Красные креветки из Таррагоны	50 €
Лангустинки из Таррагоны, обжаренные	30 €

РЫБА

Тюрбо по-орио	31 €
Сарсуэла из рыбы и морепродуктов *(минимум 2 человека)*	46 €
Ассорти из рыбы на гриле	43 €
Морской язык по выбору	100 €/кг
Темпура из морского черта с кремом из рокфора	26 €
Рагу из морского черта и лангустинок	38 €
Филе сибаса с яблочным уксусом	30 €

МЯСО

Мильфёй из говяжьей вырезки и фуа-гра с грибами и соусом из портвейна	28 €
Эскалоп по-милански с гарниром	21 €
Антрекот с грибным соусом и кабралесом	27 €
Вырезка по выбору с гарниром	29 €
Выдержанный стейк из зрелой коровы	70€/кг
Рёбрышки молочного ягнёнка	25 €

РИС И ФИДЕУА

Минимум 2 человека

Чёрный рис (Цена за человека)	23€
Паэлья с морепродуктами (Цена за человека)	24€
Фидеуа с морским чертом и морепродуктами (Цена за человека)	25€

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Белая спаржа с авокадо и маринованной винегретной заправкой	18 €
Салат из свежих овощей (крудите)	16 €
Крокеты с белыми грибами	3€/шт
Рис с овощами	20 €

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

(до 9 лет)

Спагетти болоньезе	15 €
Спагетти с соусом рокфор	16 €
Куриные наггетсы с картофелем фри	14 €
Рыба на гриле	18 €
Рыба по-андалузски (во фритюре)	18 €
Комбинированное блюдо «La Goleta»	25 €

Хлеб: 2 €/u

Майонез или айоли: 2 €

Соус ромеско: 3 €

Соус рокфор, перечный или кабралес: 5 €