



CARTA  
RESTAURANTE  
LA GOLETA

## ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Delicias Goleta	25 €
Ensalada de langostinos, aguacate y vinagreta de caviar y naranja	21 €
Ensalada de ventresca de atún con pimientos asados y vinagreta de Jerez	21 €
Ensalada de crudités	15 €
Jamón de bellota 100%	30 €
Melón con jamón	25 €
Terrina de foie "mi cuit" con compota de manzana	24 €
Pastel bávaro de merluza y puerros	18 €
Sopa de pescado	18 €
Calamares a la romana	22 €

## PRODUCTOS DEL MAR

Boloñesa de salmón y gambones con habitas tiernas	23 €
Bacalao gratinado al ajo tostado	23 €
Pescados a la sal	30 €
Gambas rojas de Tarragona	40 €
Cigalalitas salteadas de Tarragona	30 €
Zarzuela	45 €
Parrillada de pescado	42 €
Almejas a la sartén	29 €
Lenguado al gusto	32 €
Tempura de rape a la crema de roquefort	25 €
Caldereta de rape y cigalitas	35 €
Suprema de merluza con chipirones y su tinta	23 €
Suprema de lubina al vinagre de sidra	29 €

## ARROCES Y PASTA

Arroz negro (mínimo 2 personas)	21 €
Paella marinera (mínimo 2 personas)	21 €
Fideuá de rape y marisco (mínimo 2 personas)	23 €
Arroz de bogavante (mínimo 2 personas)	25 €

## CARNES

Milhojas de solomillo y foie	26 €
Escalopa a la milanesa con guarnición	18 €
Entrecot con setas al cabrales	26 €
Solomillo al gusto con guarnición	28 €
Chuletón de buey	45 €
Costillas de lechal	24 €
Solomillo braseado con foie fresco y crema de vino	33 €

## ENTRANTS FREDS I CALENTS

Delícies la Goleta	25 €
Amanida de llagostins amb vinagreta de caviar i taronja	21 €
Amanida de ventresca de tonyina amb pebrot escalivat i vinagreta de Xerez	21 €
Amanida de crudités	15 €
Pernil de gla	30 €
Meló amb pernil	25 €
Terrina de foie amb compota de poma	24 €
Pastís bavarès de lluç i porros	18 €
Sopa de peix	18 €
Calamars a la romana	22 €

## PRODUCTES DEL MAR

Bolonyesa de salmó i gambó amb favetes tendres	23 €
Bacallà gratinat al all torrat	23 €
Peixos a la sal	30 €
Gamba vermella de Tarragona	40 €
Escamarlans saltats de Tarragona	30 €
Sarsuela	45 €
Graellada de peix	42 €
Cloïsses a la "sartén"	29 €
Llenguado al gust	32 €
Tèmpura de rap a la crema de roquefort	25 €
Caldereta de rap i escamarlanets	35 €
Suprema de lluç amb xipironets i la seva tinta	23 €
Supremes de llobarro al vinagre de sidra	29 €

## ARROSSOS I PASTA

Arròs negre (mínim 2 persones)	21 €
Paella marinera (mínim 2 persones)	21 €
Fideuà de rap i marisc (mínim 2 persones)	23 €
Arròs de llamàntol (mínim 2 persones)	25 €

## CARNS

Milfulls de vedella i foie	26 €
Escalopa milanesa amb guarnició	18 €
Entrecot amb salseta de bolets i formatge cabrales	26 €
Filet al gust amb guarnició	28 €
Mitjana de bou	45 €
Costelles d'anyell	24 €
Filet a la graella amb foie i crema de vi	33 €

## COLD AND HOT STARTERS

Goleta Savouries	25 €
Shrimp and avocado salad with caviar and orange dressing	21 €
Tuna belly salad with roasted bell pepper and Sherry dressing	21 €
Crudit� salad	15 €
Bellota Ham	30 €
Melon with ham	25 €
Foie mi cuit terrine with apple jam	24 €
Bavarian pudding (hake fish and onion leeks pudding)	18 €
Fish soup	18 €
Battered squid rings	22 €

## RICE AND PASTA DISHES

Black rice <i>(minimum 2 people)</i>	21 €
Seafood paella <i>(minimum 2 people)</i>	21 €
Monkfish and seafood fideu� (noodles) <i>(minimum 2 people)</i>	23 €
Lobster paella <i>(minimum 2 people)</i>	25 €

## SEA PRODUCTS

Salmon and prawn Bolognese with baby beans	23 €
Cod fish gratin with roasted garlic	23 €
Fish baked in salt crust	30 €
Red Prawn from Tarragona	40 €
Sautéed scampis from Tarragona	30 €
Zarzuela (assorted fish casserole)	45 €
Mixed grilled fish platter	42 €
Sautéed clams	29 €
Sole fish	32 €
Battered monkfish with roquefort cheese sauce	25 €
Monkfish stewed with scampis	35 €
Grilled hake with baby squid and their ink	23 €
Grilled seabass with cider vinegar	29 €

## MEAT DISHES

Veal mil feuille with foie	26 €
Breaded veal steak with vegetables	18 €
Entrecote with mushrooms and Cabrales cheese sauce	26 €
Veal tenderloin with garnish	28 €
Ribeye	45 €
Suckling lamb ribs	24 €
Braised veal tenderloin with fresh foie and cream of wine	33 €

## ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Délices Goleta	25 €
Salade de crevettes géantes à la vinaigrette de caviar et d'orange	21 €
Salade de poivrons à la ventrèche de thon et vinaigrette de Jerez	21 €
Salade de crudités	15 €
Jambon Jabugo	30 €
Melon au jambon	25 €
Terrine de foie	24 €
Pâté bavarois au colin et aux poireaux	18 €
Soupe de poisson	18 €
Calamars à la romaine	22 €

## PRODUITS DE LA MER

Bolognaise de saumon et crevettes aux fèves	23 €
Morue gratinée à l'ail grillé	23 €
Poisson en croûte de sel	30 €
Crevette rouge de Tarragona	40 €
Langoustines sautées de Tarragona	30 €
Zarzuela	45 €
Grillade de poisson	42 €
Palourdes à la poêle	29 €
Sole au choix	32 €
Tempura de lotte à la crème de Roquefort	25 €
Cassolette de lotte et petites langoustines	35 €
Suprême de colin aux calamars et son encre	23 €
Suprême de basse au vinaigre de cidre	29 €

## RIZ ET PÂTES

Riz noir ( <i>minimum 2 personnes</i> )	21 €
Paëlla marinière ( <i>minimum 2 personnes</i> )	21 €
Fideuà (vermicelles frites) à la lotte et aux fruits de mer ( <i>minimum 2 personnes</i> )	23 €
Riz au homard ( <i>minimum 2 personnes</i> )	25 €

## VIANDES

Millefeuille de filet de veau au foie	26 €
Escalope à la milanaise et sa garniture	18 €
Entrecôte aux champignons au fromage Cabrales	26 €
Filet de veau au choix et sa garniture	28 €
Côte de bœuf	45 €
Côtelettes d'agneau	24 €
Filet de veau braisé au foie frais et à la crème de vin	33 €

## ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Самое лучшее “Голета”	25 €
Салат из лангостинов с приправой с икрой и апельсином	21 €
Салат с перцами с брюшком белого тунца и соусом Херес	21 €
Салат из свежих овощей	15 €
Хамон “Хабуго”	30 €
Дыня с хамоном	25 €
Террин из печени	24 €
Пирог “Баваро” с хеком и луком-пореем	18 €
Рыбный суп	18 €
Кальмары по-римски	22 €

## МОРЕПРОДУКТЫ

Болоньезе из лосося и креветок с молодой фасолью	23 €
Треска в сухарях с поджаренным чесноком	23 €
Рыба, запеченная в соли	30 €
Креветки	40 €
Норвежский омар	30 €
Морское ассорти-сарсуэла	45 €
Ассорти на гриле	42 €
Альмехас а-ля-Маринера	29 €
Камбала по вкусу	33 €
Темпура из морского чёрта с соусом “рокфор”	25 €
Горшочек с морским чёртом и омарчиками	35 €
Супрем из хека с каламарчиками и чернилами	23 €
Филе морского судака с соусом из сидра	29 €

## РИС И ПАСТА

Чёрный рис (минимум на двоих)	21 €
Паэлья из морепродуктов (минимум на двоих)	21 €
Фидеуа с морским чёртом и морепродуктами	23 €
Спагетти “а-ла-Болоньезе” (минимум на двоих)	25 €

## МЯСНЕ БЛЮДА

Слойка из филе и печени	26 €
Миланский эскалоп с гарниром	18 €
Антрекот с грибами в соусе “кабралес”	26 €
Филе по вкусу с гарниром	28 €
Воловье мясо на косточке	45 €
Рёбра молочного барашка	24 €
Филе на углях с печенью и винным пюре	33 €



CARTA  
VINOS  
LA GOLETA

# TINTO NEGRE RED ROUGE

## КРАСНЫЕ

### RIOJA

Marqués de Mundaiz Crianza	20 €
Baron de Ley Reserva	23 €
Castillo de Ygay Gran Reserva	90 €
Marqués de Cáceres Excellence	22 €
Marqués de Cáceres Reserva	30 €
Marqués de Murrieta Reserva	34 €
Marqués de Riscal Reserva	30 €
Muga Crianza	31 €
Pierola Crianza	23 €
Rioja Alta 904 Gran Reserva	65 €
Pujanza Finca Valdepoleo	28 €
Roda Reserva	45 €
Torre Muga	100 €
Viña Alberdi Crianza	27 €
Viña Ardanza Reserva	39 €

### PRIORAT

1270	38 €
Les Terrases	49 €
Martinet Bru	35 €
Fina	21 €
Artigas	34 €
Brugueres Tinto	30 €

### MONTSANT

Les Sorts Vinyes Velles	28 €
Octonia	52 €
Sant Bru	31 €
Brunus Tinto 3/8	15 €
Ombra	22 €
Sindicat La Figuera	23 €

### RIBERA DEL DUERO

Alión	89 €
Carmelo Rodero Crianza	30 €
Matarromera Crianza	36 €
Pago de Los Capellanes Roble	25 €
Pago de Los Capellanes Crianza	36 €
Pago de Carrovejas	52 €
Pago de Carrovejas El Anejon de la Cuesta de Las Liebres	110 €
Pago de Carrovejas Cuesta de Las Liebres	225 €
Pesquera Crianza	32 €
Pesquera Reserva	48 €
Protos Roble	21 €
Protos Crianza	30 €
Protos Reserva	42 €
Vega Sicilia Tinto Valbuena 5º Año	210 €
Vega Sicilia Único	499 €

### TORO

San Roman	43 €
-----------	------

### CASTILLA Y LEÓN

Mauro	50 €
-------	------

### COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusine Finca Barqueres	35 €
------------------------------	------

### SOMONTANO

Enate Crianza	22 €
---------------	------



# BLANCO BLANC WHITE БЕЛЫЕ

## TERRA ALTA

Naturalis	20 €
Aucalá	22 €

## PENEDÈS

Ermita d' Espiells	22 €
Torres Fransola	36 €
Torres Milmanda	88 €
Viña Sol	21 €
Viña Esmeralda	21 €
Gesamí	24 €
Waltraud	31 €
Jean Leon 3055	21 €
Jean León Viña Gigi	32 €
Gramona Mas Escorpí	26 €
Gramona Mustillant (aguja)	20 €

## PRIORAT

1270 Blanco	35 €
Les Brugueres	26 €
Primera Vinya Les Brugueres	45 €

## RUEDA

Belondrade y Lurton	51 €
José Pariente	22 €
Marques de Riscal	22 €
Marques de Riscal Limousin	26 €
Perro Verde	22 €
Javier Sanz	19 €
D' Alberto	19 €

## RIOJA

Monopole	20 €
----------	------

## EMPORDÀ

Blanc Pescador (aguja)	19 €
------------------------	------

## TARRAGONA

Solimar de Muller	19 €
Blanc del Terror	28 €

## VALDEORRAS

Oluar do Sil (Godello)	23 €
------------------------	------

## FRANCIA

Olouis Latour Chablis	36 €
-----------------------	------

## RÍAS BAIXAS

Mar de Frades	28 €
Terras Gauda	27 €
Terras Gauda Etiqueta Negra	45 €
Paco & Lola	25 €
Santiago Ruiz	22 €

## SOMONTANO

Viñas del Vero (GEWÜRZTRAMINER)	26 €
Enate 234	21 €

# ROSADO ROSAT РОСÉ РОЗОВЫЕ

## PENEDÈS

Cresta Rosa (aguja)	19 €
Gramona Mustillant (aguja)	20 €
Viña Esmeralda Rosé	21 €
Mart Rosé	24 €

## SOMONTANO

Enate	21 €
-------	------

## NAVARRA

Homenaje	19 €
----------	------

## MONTSANT

Brunus	23 €
--------	------

# CHAMPAGNES ШАМПАНСКОЕ

Bollinger Special Cuvée	69 €
Bollinger Rosé	75 €
Don Perignon Vintage	250 €
Moët & Chandon Brut Imperial	68 €
Moët & Chandon Rosé Imperial	73 €
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	68 €
Veuve Cliquot Rosé	79 €
Louis Roeder Brut Premier	76 €
Louis Roeder Cristal Brut	295 €
G.H. Mumm	59 €
G.H. Mumm 3/8	37 €

# CAVA CORPINNAT

Agustí Torelló Mata Reserva Barrica Brut Nature	40 €
Segura Viudas Brut Reserva	23 €
Gramona Argent	49 €
Gramona Celler del Batlle Gran Reserva Brut	95 €
Gramona III Iustros Gran Reserva Brut Nature	46 €
Gramona Imperial Brut Nature	32 €
Gramona Rosado	31 €
Gran Cru Juve & Camps	46 €
Juve & Camps Reserva de La Familia Brut Nature	32 €
Vilarnau Brut Nature	24 €
Llopar Brut Nature Reserva	26 €
Recaredo Terrers Brut Nature Reserva	31 €
Recaredo Finca Serral del Vell Brut de Brut	50 €
Torelló Brut Nature	31 €
Torelló Rosé	29 €
Recaredo 3/8	20 €
Gramona Reserva Brut 3/8	20 €
Torelló 3/8	20 €



CARTA  
POSTRES  
LA GOLETA

# POSTRES DESSERTS

## ДЕСЕРТЫ

### ESP

Helados	8 €
Sorbetes	7 €
Crema Catalana	7 €
Profiteroles	8 €
Sopa de fresas con iogurt griego	9 €
Espuma de tiramisú	8 €
Mousse de mango	9 €
Ensalada de frutas	10 €
Coulant de chocolate	9 €

### CAT

Gelats	8 €
Sorbets	7 €
Crema Catalana	7 €
Profiteroles	8 €
Sopa de maduixes amb iogurt grec	9 €
Espuma de tiramisú	8 €
Mousse de mango	9 €
Amanida de fruites	10 €
Coulant de xocolata	9 €

### ENG

Ice creams	8 €
Sorbets	7 €
Custard	7 €
Profiteroles	8 €
Strawberry soup with greek yoghurt	9 €
Tiramisú foam	8 €
Mango mousse	9 €
Fruit salad	10 €
Chocolate coulant	9 €

## FRA

Glaces	8 €
Sorbets	7 €
Crème brûlée	7 €
Profiteroles	8 €
Soupe de fraises au yaourt grecque	9 €
Mousse de tiramisu	8 €
Mousse de mangue	9 €
Salade de fruits	10 €
Coulant au chocolat	9 €

## RUS

Мороженое	8 €
Сорбеты	7 €
Каталонский крем	7 €
Профитроли	8 €
Клубничный суп с йогуртом	9 €
Пена тирамису	8 €
Мусс из манго	9 €
Фруктовый салат	10 €
Шоколадный кулан	9 €

**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.