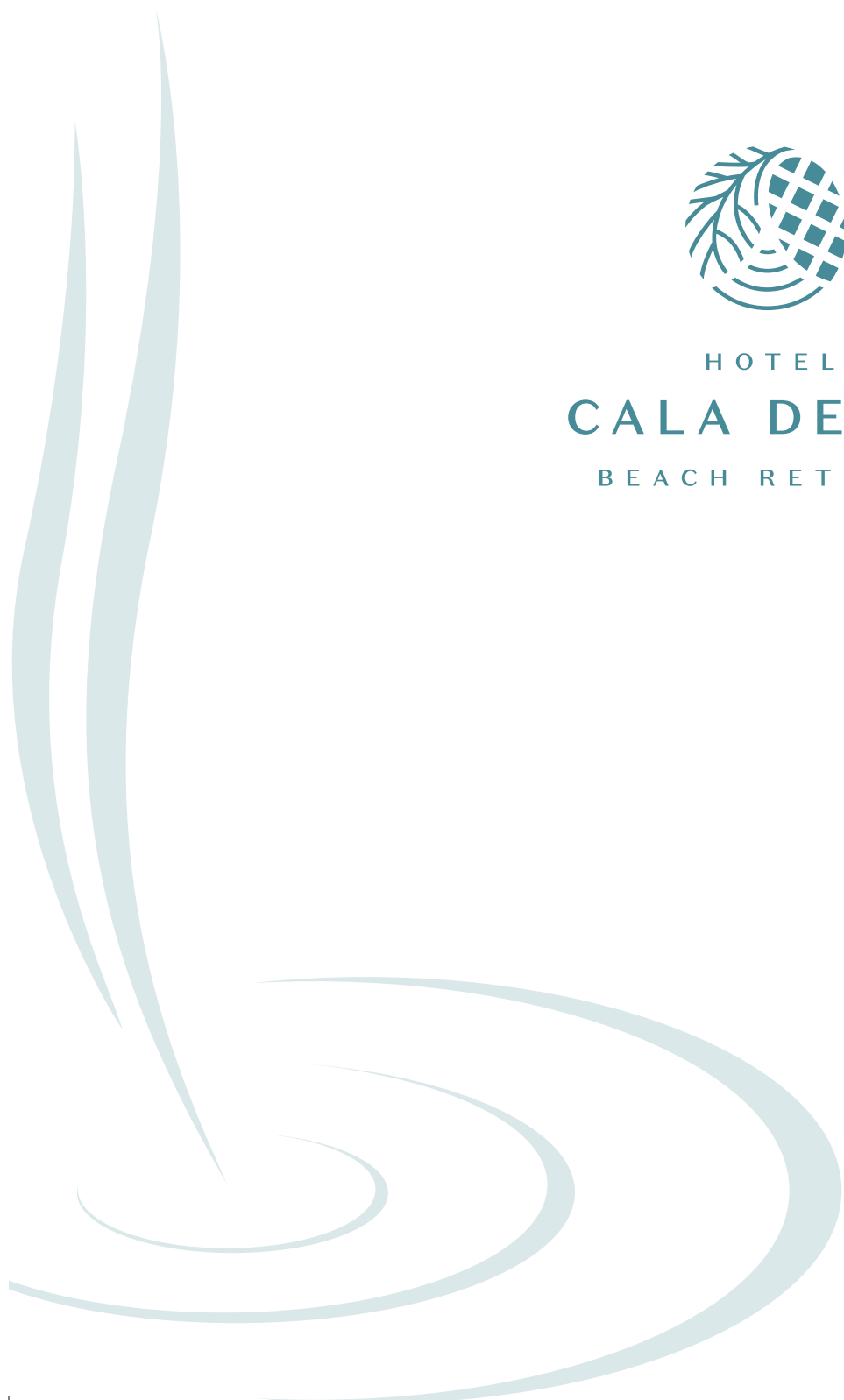




HOTEL
CALA DEL PI
BEACH RETREAT



*... Tout l'Empordà sent les fourneaux tentants
dans lesquels se cuisent d'innocentes propositions de bonheur.
L'Empordà est un horizon de collines très douces
et de villages voisins, un paysage humain, comme dirait Josep Pla,
dans lequel les cheminées fument aussi de l'odeur
du sauté bien cuit, des bouchées suffisantes, ...
Le voyageur de le palais ne se trompe presque jamais
dans l'Empordà ...*

"Manuel Vázquez Montalbán

*"... The whole Empordà smells of tempting
stoves in which innocent proposals of happiness are cooked.
The Empordà is a horizon of very gentle hills and nearby
villages, a human landscape, as Josep Pla
would say, in which in addition the chimneys smoke
with the smell of well-done stir-fry, of sufficient bite, ...
The traveler of the the palate is almost never wrong
in the Empordà ...*

"Manuel Vázquez Montalbán



NOS SUGGESTIONS À PARTAGER

TO SHARE ON THE TABLE WE RECOMMEND

FROIDES... - COLD DISHES...

Anchois de L'Escala, Pain de Coca à la Tomate

Anchovies from L'Escala with Tomato-rubbed Coca Bread

17,00 €

Tataki de Thon à l'Huile de Gingembre, Mayonnaise au Plancton et Salicorne

Tuna Tataki with Ginger Oil, Plankton Mayonnaise and Seabeans

20,00 €

Terrine de Foie-Gras à la Fleurs de Sel et Confitures du Potager

Foie-Gras Terrine with Salt Flower and Garden Jams

20,00 €

Jambon Ibérique de Bellota coupé sur le moment et Pain Grillé à la Tomate

Acorn-fed Iberian Ham freshly cut with Tomato-rubbed toasted Coca

26,50 €

CHAUDES ... - WARM DISHES....

Calamars à la Romaine

Fried Squid Rings

20,00 €

Crevettes Taille Moyenne de Palamós (200gr)

Medium Sized Shrimps from Palamós (200gr)

S/M

Croquettes au Jambon Ibérique du Grand-père Enric

Iberian Ham Croquettes from Grandpa Henry

11,50 €

Beignets de Morues Traditionnelles de la Grand-mère et Aioli de Poivrons de La Vera

Cod Fritters in Grandma's Style with "All i Oli" from La Vera Peppers

12,50 €

Couteaux de Galice Grillés à l'Huile Picada

Grilled Galician Razors with Oil

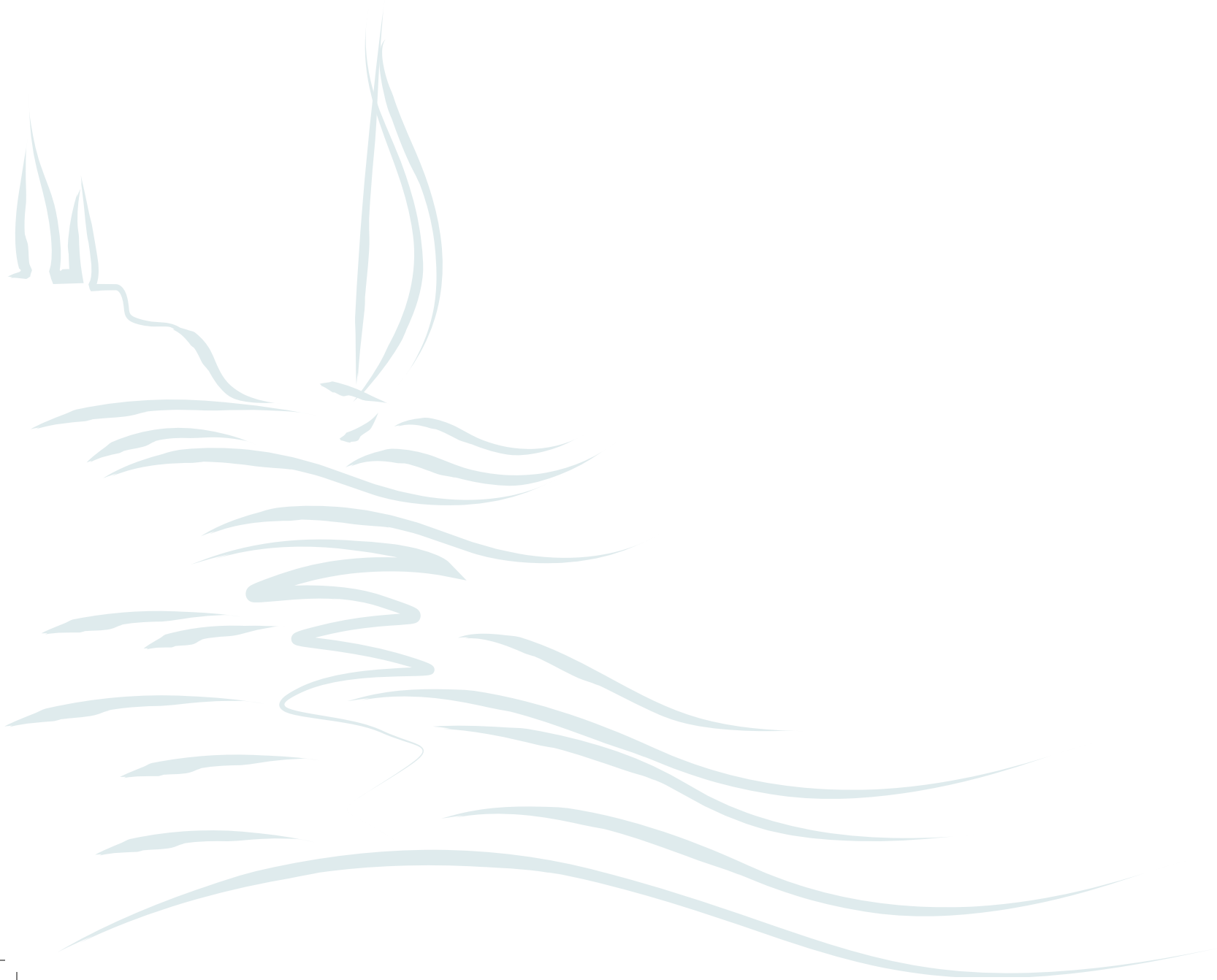
16,00 €

*A cette table au bord
de la mer commence un nouveau et savoureux voyage,
un voyage dans une mer ancienne
mais avec de nouveaux vents à chaque vague*

En Pi de la Cala

*At this table by the sea
begins a new and tasty journey,
a journey into an old sea
but with new winds each wave*

En Pi de la cala



POUR COMMENCER

TO START

LES ENTREES FROIDES... - COLD DISHES

“Esqueixada” de Thon avec Olivada, Fenouil et Ciboulette

“Esqueixada” of Tunafish with Olivada , Fennel and Chives

18,00 €

Salade Verte, Anchois aux Vinaigre et Pomme de Gérone Ipg

Green Salad with Anchovies in Vinegar and Girona Apple

13,50 €

Salade au Homard à l’Avocat et à la Mangue

Lobster Salad with Avocado and Mango

29,50 €

Salade de Poulet Grillé à l’Orange et Cacahuètes Frites au Miel

Roasted Chicken Salad with Orange and Honey Fried Peanuts

13,50 €

Timbale d’Escalivade, Tapenade et Ventrèche de Thon

Timbale of Escalivada with Tapenade and Tuna Belly

12,00 €

Carpaccio de Veau de Gironne aux Anchois et Ananas

Girona Beef Carpaccio with Anchovy and Pineapple

18,00 €

LES ENTREES CHAUDES... - WARM DISHES....

Soupe de Poisson Façons Costa Brava

Fish Soup in Costa Brava Style

14,00 €

Soupe Traditionnelle “Escudella” avec Cannelloni de “Carn d’Olla” et Boudin Noir

Traditional “Escudella” Soup with “Carn D’olla” Cannelloni and Sausage

12,00 €

Oeufs Fermiers au Jambon Ibérique

Scrambled Country Eggs with Iberian Ham

14,00 €

Raviolis Ouvert de Homard aux Cèpes dans Leur Jus

Open Lobster Ravioli with Mushrooms in its Juice

29,00 €

Cannellonis XL de Poulet Fermier Rôti aux Girolles

XL Cannelloni of Roasted Country Chicken with Chanterelles

17,00 €

Crevettes à la Ratatouille et Bacon Croustillant

Prawns with Ratatouille and Crispy Bacon

16,00 €

Seiche dans son Encre, Crémeux de Petits Pois et Bacon

Cuttlefish in its Ink with Creamy Peas and Bacon

17,50 €

Poulpe Grillé, Pommes de Terre Crémeuses à la Galicienne

Grilled Octopus with Creamy Potato Galician Style

26,00 €

*Savourer un excellent riz me rappelle le plaisir
d'écouter une grande symphonie. Des morceaux de mer, de
terre et d'air se conjuguent dans leur diversité, offrant une
avalanche de sensations difficiles à égaler. Des harmonies
et des rythmes de saveurs, d'arômes et de textures que je
m'apprête souvent à lever et à applaudir.*

En Pi de la Cala

*Savoring excellent rice reminds me of the pleasure of lis-
tening to a great symphony. Fragments of the sea, the land
and the air combine in their diversity, offering an avalanche
of sensations that are difficult to match. Harmonies and
rhythms of flavors, aromas and textures that I am often about
to get up and applaud.*

En Pi de la Cala



LES RIZ

RICE

Paella de Poisson et Fruits de Mer du Cala del Pi

Fish and Seafood Paella of Cala del Pi

26,00 € pp

Riz aux Concombres de Mer et Aioli

Dry Rice of Sea Cucumbers with "All I Oli"

32,00 € pp

Riz Noir Traditionnel Empordanés

Black Rice Tradicional Empordanés Style

24,00 € pp

Riz au Homard à la Cazuela

Lobster Rice Casserole

35,00 € pp

Riz aux Légumes et Champignons de Saison

Dry Rice of Vegetables and Seasonal Mushrooms

14,00 € pp

Fideuá de Poisson de Roche et Crevettes de Palamós

Fideuá of Rockfish and Shrimps from Palamos

28,00 € pp

Les Riz et Fideuas, minimum pour 2 Personnes

Rice and Fideuá minimum for 2 people

*« Les deux pierres de touche pour connaître un poisson
sont celles-ci : la vivacité de l'œil, impossible
à reproduire astucieusement, et l'odeur de la mer,
des algues fraîches... »*

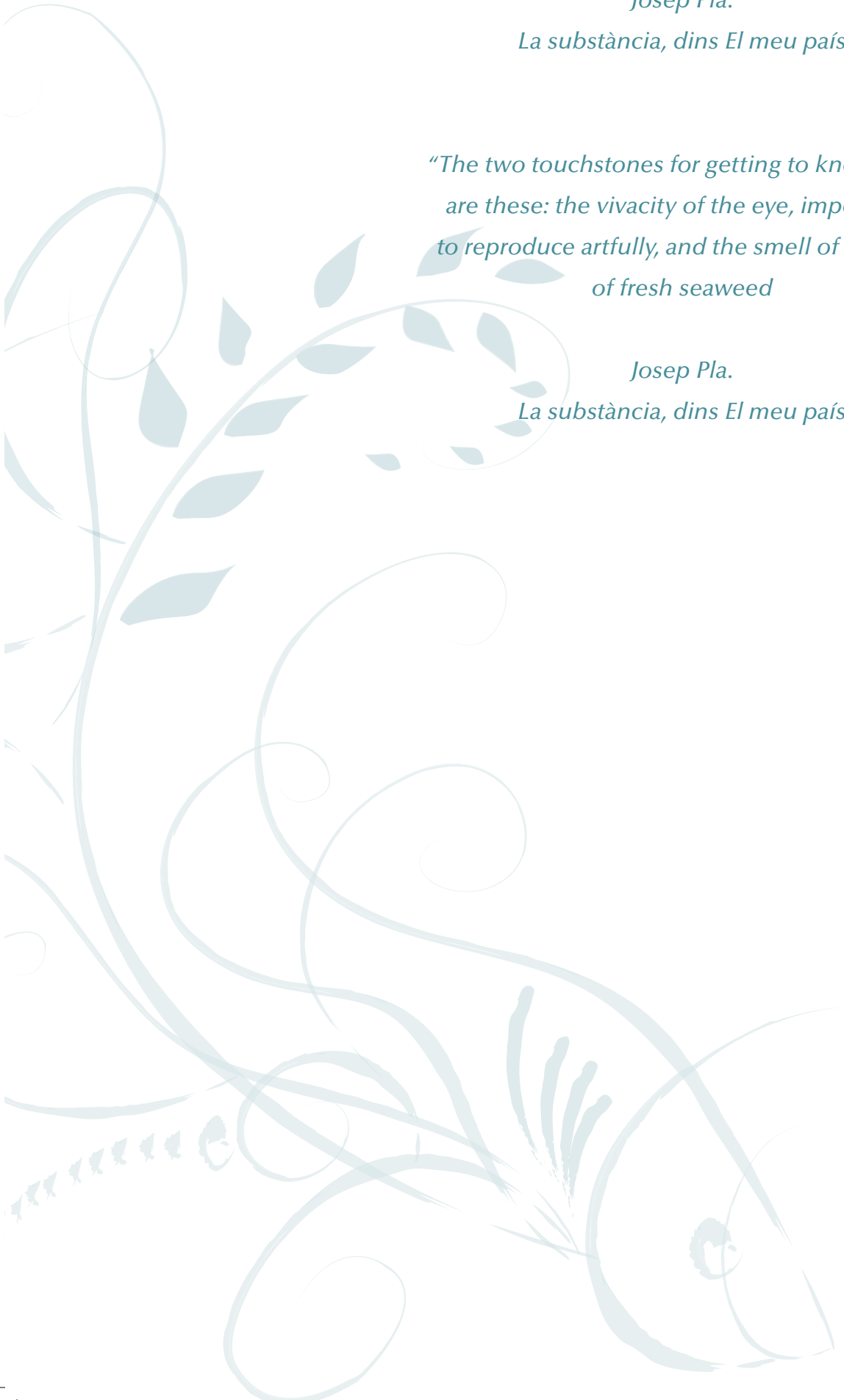
Josep Pla.

La substància, dins El meu país

*"The two touchstones for getting to know a fish
are these: the vivacity of the eye, impossible
to reproduce artfully, and the smell of the sea,
of fresh seaweed*

Josep Pla.

La substància, dins El meu país



PLAT PRINCIPAL COTE MER

MAIN COURSE FROM THE SEA

Calamars à la Plancha, Oignon de Figueras et Romesco

Grilled Squid and Onion from Figueras with Romesco

18,50€

Grosses Crevettes San Carles à la Plancha

Grilled Prawns from San Carles

24,00 €

Écrevisses à la Plancha

Grilled open Scampi

44,00 €

Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Crème de Cèpes, Croustillant de Maïs et Jambon

Grilled Scallops with Mushroom Cream, Crispy Corn and Ham

19,00 €

Dos de Cabillaud aux Pois Chiches Mijoté et Ses Tripes

Cod Loin with Stewed Chickpeas

24,50 €

Turbot à la Compote de Poireaux et Vichyssoise au Moules Rocheuses et Safran

Turbot with Leek Compote and Vichyssoise of Rockmussels with Azafran

26,00 €

Petite Lotte Rôtie au Bacon, Sauce aux Fruits de Mer, Ciboulette et Amandes

Grilled Cod with Bacon, Seafood Sauce, Chives and Almonds

27,00 €

Bar de la Côte à la Plancha ou au Four

Grilled or Baked Sea Bass from the Coast

38,00 €

Sole de la Côte à la Plancha

Grilled Sole from the Coast

31,00 €

“Suquet” Crémeux Poisson Fruits de Mer et Aïoli

Creamy “Suquet” of Fish and Seafood with “All I Oli”

42,00 €

Ragoût de Homard Traditionnel, Pommes de Terre et Aïoli

Tradicional Lobster Stew with Potato and “All I Oli”

42,00 €

Poisson du Jour de la Lonja de Palamós Entier, Cuit au Four par nos Soins

Fish of the Day of the Palamos Fishmarket; Whole, Grilled our Style

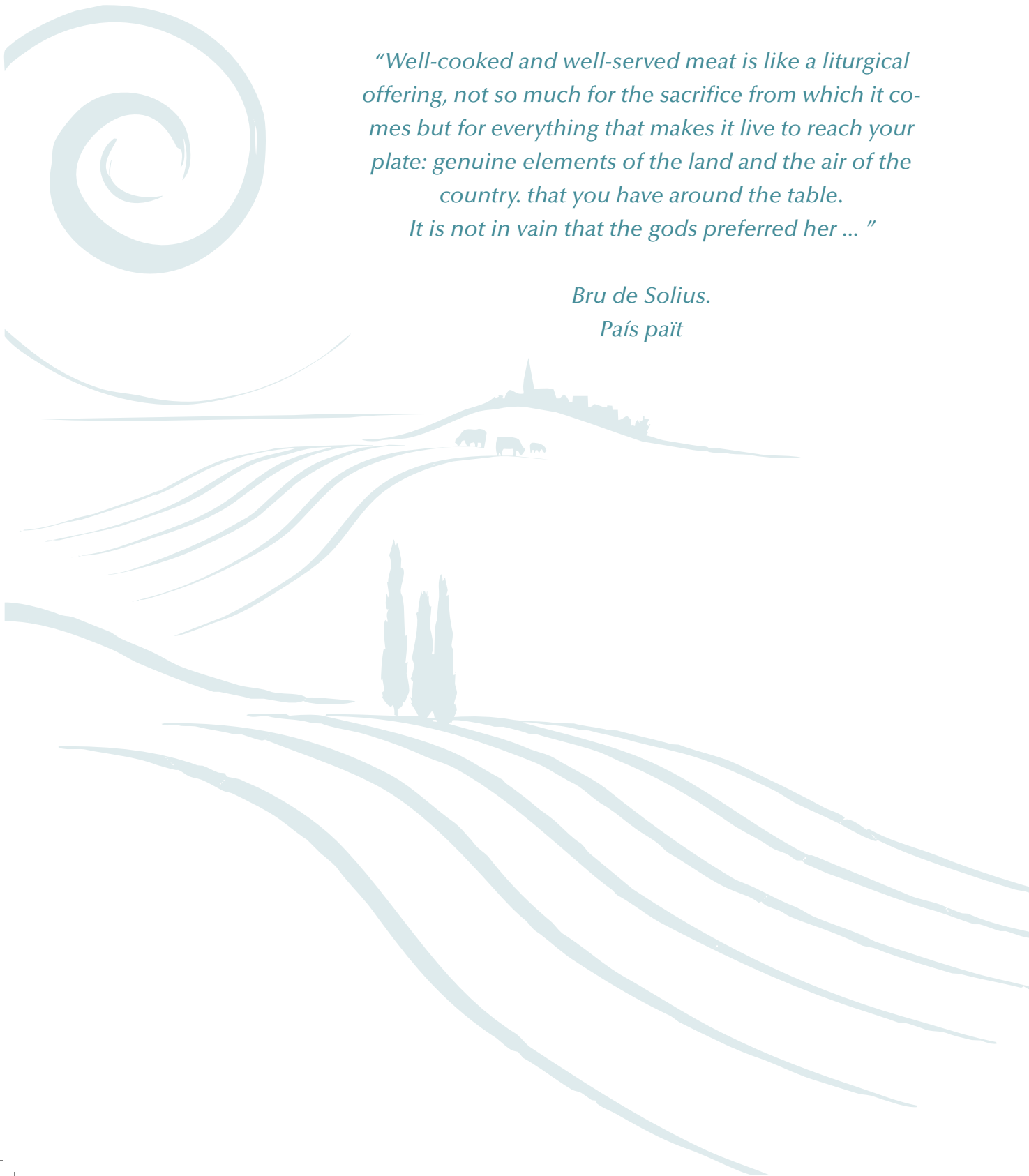
S/M

« La viande bien cuite et bien servie est comme une offrande liturgique, non pas tant pour le sacrifice dont elle est issue, mais pour tout ce qui la fait vivre avant d'arriver dans votre assiette: de véritables éléments de la terre et de l'air du pays. que vous avez autour de la table. Ce n'est pas en vain que les dieux l'ont préférée... »

*Bru de Solius.
País paït*

“Well-cooked and well-served meat is like a liturgical offering, not so much for the sacrifice from which it comes but for everything that makes it live to reach your plate: genuine elements of the land and the air of the country. that you have around the table. It is not in vain that the gods preferred her ... ”

*Bru de Solius.
País paït*



COTÉ MONTAGNE, LE PRÉ LA FORÊT

THE BEST MEAT FROM THE MOUNTAINS , THE COUNTRY AND THE WOODS

VIANDES GRILLÉES - GRILLED MEATS

Foie-Gras de Canard Poêlé sur Crème de Lentilles et Mangue

Duck Foie-Gras on Lentil Cream with Mango

24,00 €

Magret de Canard Sauce aux Myrtilles et Parmentier de Patates Douces à la Vanille

Duck Magret with Cranberry Sauce and Sweet Potato Parmentier with Vanilla

21,00 €

Dos d'Agneau Rôti, Désossé aux Arômes du Jardin, Écrasé de Pommes de Terre et Bacon

Grilled Boneless Lamb Back with Garden Aromatics and Pressed Potatoes and Bacon

21,00 €

Veau Moelleux Terre et Mer aux Crevettes et Picada

Mellow of Veal Surf and Turf with Prawns and Minced Meat

20,00 €

Filet De Veau de Gérone Grillé

Grilled Girona Veal Fillet

25,50 €

Entrecôte De Veau de Gérone Grillé et Légumes

Entrecote of Grilled Veal from Girona with Vegetables

20,00 €

Steak Tartare de Veau de Gérone à Notre Façon

Steak Tartar of Girona Veal our Style

31,00 €

Turnedó Rossini Traditionnel, Foie Gras et Truffes

Tournedos Rossini with Foie-Gras and Truffles Classic Style

32,00 €

Sauces au Choix pour Accompagner nos Grillades

Choose your Sauce to go with Our Grilled Meat

Sauce au Poivre Vert - Sauce Béarnaise - Sauce Fromage Gorgonzola

Notre Assortiment de Moutardes et Sauces Spéciales pour Viandes

A 3,50 € la sauce

Green Pepper Sauce - Bearnesa Sauce - Gorgonzola Cheese Sauce

Selection of Mustards and Special Spices for your Meat

At 3,50 € for each sauce

TVA incluse - VAT included



HOTEL
CALA DEL PI
BEACH RETREAT

