

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

L'APERITIU

APERITIVO | APPETIZER | L'APÉRITIF

Patates xips de bossa (45g) | *Patatas Chips* | Crisps | *Chips de pomme de terre* - **3€**Olives farcides d'anxova | *Aceitunas rellenas* | Stuffed olives | *Olives farcies* - **3€**Escopinyes de llauna al natural o amb salsa d'aperitiu - **6€***Berberechos de lata* | Canned cockles | *Coques en conserve*

PER A PICAR

PARA PICAR | NIBLING | GRIGNOTAGE

Pa de coca cruixent **4€** Crunchy dough bread
amb tomàquet i oli d'oliva verge  with tomato and olive oil
Pan de cristal crujiente
con tomate y aceite de oliva virgen *Tourte de pain croustillant*
à la tomate et l'huile d'olive

Patates ratte amb allioli i salsa chipotle **12€** Ratte potatoes with allioli and chipotle sauce
Patatas ratte con alioli y salsa chipotle *Pommes de terre ratte avec sauce à l'allioli et chipotle*

Assortiment de croquetes (8u.) Pernil ibèric, **16€** Assortment of croquettes (8u.) Iberic ham, prawns,
boletus, gamba de Palamós, perol i porros mushrooms, Palamós prawns, pear and leeks
Surtido de croquetas (8u.) Jamón ibérico,
boletus, gamba de Palamós, perol y puerros *Assortiment de croquettes (8 u.) Jambon ibérique,*
crevettes, champignon, viande et poireaux

Sticks de pollastre cruixents amb salsa agredolça **14€** Crunchy chicken fingers with bittersweet sauce
Fingers de pollo crujientes con salsa agrodulça *Fingers de poulet croustillants à la sauce aigre-douce*

Calamars a la romana amb maionesa de romesco **14€** Dipped squid rings with romesco mayonnaise sauce
Calamares a la romana con mayonesa de romesco *Calmars frits avec mayonnaise au romesco*

Calamars a l'andalusa amb llima i curri **14€** Andalusian style squids with lime and curry
Calamares a la andaluza con lima y curry *Calmars à l'andalouse avec lima et du curry*

Pernil ibèric de glà i coca **27€** Acorn-fed Iberian cured ham and
de pa amb tomàquet dough bread with tomato
Jamón ibérico de bellota y pan
de coca con tomate *Jambon Ibérique de gland*
avec tourte de pain à la tomate

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala **23€** Crunchy dough bread with tomato and Escala anchovies
Pan de coca con tomate y anchoas de la Escala *Pain à la tomate avec anchois de l'Escala*

 Apte per a vegans | *Apto para veganos* | Vegan dish | *Plat végétalien*



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU

10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse* Snacks 13:00h - 15:30h, 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

PER A CONTINUAR

PARA CONTINUAR | TO CONTINUE | POUR CONTINUER

- | | | |
|---|---|--|
| <p>Gaspaxo andalús amb piperrada i crostonets de pa torrat
<i>Gaspacho andaluz con piperada y picatostes</i></p> | <p>13€ </p> | <p>Andalusian gazpacho with tiny vegetables and croutons
<i>Gaspacho andalou avec des petites légumes et croutons</i></p> |
| <p>Amanida de moniato, ruca, canonges, llagostins i formatge feta
<i>Ensalada de boniato, rúcula, canónigos, langostinos y queso feta</i></p> | <p>15€</p> | <p>Varied salad with sweet potato, prawns and feta cheese
<i>Salade variée avec patate douce, crevettes et fromage feta</i></p> |
| <p>Dauets de salmó i tonyina marinats amb caviar, confitura de tomàquet i guacamole
<i>Dados de salmón y atún marinados con caviar confitura de tomate y guacamole</i></p> | <p>17€</p> | <p>Diced salmon and tuna marinated with caviar, tomato jam and guacamole
<i>Dés de saumon et de thon marinés au caviar, confiture de tomate et guacamole</i></p> |
| <p>Amanida de tomàquet cor de Montserrat i ventresca de tonyina amb olivada d'Aragó
<i>Ensalada de tomate de Montserrat, ventresca de atún y olivada de Aragón</i></p> | <p>16€</p> | <p>Tomato salad with tuna belly and olive vinaigrette
<i>Salade de tomato, ventrèche de thon et vinaigrette aux olives</i></p> |
| <p>Tataki de tonyina vermella
<i>Tataki de atún rojo</i></p> | <p>23€</p> | <p>Red tuna tataki
<i>Tataki de thon rouge</i></p> |
| <p>Sandvitx triple (biquini) de pernil dolç i formatge Cheddar amb patates fregides
<i>Sandwich triple mixto de jamón de York y queso Cheddar con patatas fritas</i></p> | <p>12€</p> | <p>Cooked ham and Cheddar cheese sandwich with French fries
<i>Sandwich au jambon d'York et fromage Cheddar avec des frites</i></p> |
| <p>Hamburguesa vegana
<i>Hamburguesa vegana</i></p> | <p>11€ </p> | <p>Vegan burger
<i>Burger végétalien</i></p> |
| <p>Hamburguesa de magret d'ànec i patates fregides
<i>Hamburguesa de magret de pato y patatas fritas</i></p> | <p>16€</p> | <p>Duck magret burger and chips
<i>Burger de magret de canard et pommes de terre frites</i></p> |
| <p>Hamburguesa casolana de vedella amb foie, poma, ceba caramel·litzada i patates fregides
<i>Hamburguesa de ternera con foie, manzana, cebolla caramelizada y patatas fritas</i></p> | <p>16€</p> | <p>Beef burger with foie, apple, caramelized onion and chips
<i>Burger de bœuf avec foie, pomme, oignon caramélisé et pommes de terre frites</i></p> |
| <p>Hamburguesa feta a casa Black Angus amb patates fregides
<i>Hamburguesa casera de ternera Black Angus con patatas fritas</i></p> | <p>16€</p> | <p>Black Angus veal burger with chips
<i>Burger de veau Black Angus avec pommes de terre frites</i></p> |



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU

10% iva sempre inclòs | iva incluido | vat included | tva incluse

🕒 Snacks 13:00h - 15:30h, 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

POSTRES

POSTRES | DESSERT | DESSERT

Ceviche de fruita fresca tallada amb sorbet de fruits vermells <i>Fruta cortada de verano con sorbete de frutos rojos</i>	7€ 🌱	Sliced summer fruits with wild berries sorbet <i>Fruits d'été coupés au sorbet aux fruits des bois</i>
Lemon curd (Crema de llimona estil anglès) <i>Lemon curd (Crema de limón estilo inglés)</i>	7€	Lemon curd <i>Lemon curd (Crème de citron à l'anglaise)</i>
La temptació del coulant de xocolata negra amb gelat de festucs <i>La tentación de coulant de chocolate negro con helado de pistachos</i>	9€ 🐜	Black chocolate coulant temptation with pistachios ice-cream <i>La tentation du Coulant chocolat noir avec glace au pistaches</i>
Gelats artesans de dues boles (L'Enxaneta) <i>Helados artesanos de dos bolas (L'Enxaneta)</i>	9€	Handmade ice creams <i>Glaces artisanales</i>

CAFÈS

CAFÉS | COFFE | CAFÉ

Espresso	2 €	Coffee
Cafè amb llet <i>Café con leche</i>	3 €	White coffe <i>Café au lait</i>
Tallat <i>Cortado</i>	2,5 €	Café crème
Cigaló <i>Carajillo</i>	3,50 €	Coffee with liquor
Trifàsic <i>Trifásico</i>	3,50 €	Coffee, milk&liquor
Got de llet <i>Vaso leche</i>	2 €	Milk <i>Lait</i>
Cacaolat	4 €	Milk&choco <i>Lait au cacao</i>
Capuccino	4 €	Capuccino
Irish coffee	8 €	Irish coffee
Tè o infusió <i>Infusión</i>	3 €	Teas <i>Thés</i>

🌱 Apte per a vegans | *Apto para veganos* | Vegan dish | *Plat végétalien*
🐜 Apte per a celíacs | *Apto para celiacos* | Suitable for celiacs | *Convient aux coeliaques*



10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse*

🕒 Snacks 13:00h - 15:30h , 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

CARTA INFANTIL

KIDS | ENFANTS

Croquetes casolanes de pollastre (4 ut.) amb patates fregides <i>Croquetas caseras de pollo (4 ud.) con patatas fritas</i>	10€	Home-made chicken croquettes (4uts) with french fries <i>Croquettes de poulet (4 unts) avec pommes de terre frites</i>
Penne a la bolonyesa <i>Penne a la boloñesa</i>	13€	Penne a la bolognesa
Canelons casolans a l'estil de l'àvia <i>Canelones caseros al estilo de la abuela</i>	14€	Traditional cannelloni <i>Cannelloni à l'ancienne</i>
Sticks de pollastre cruixents amb patates fregides <i>Fingers de pollo crujientes con patatas fritas</i>	14€	Crunchy chicken fingers with french fries <i>Fingers de poulet croustillants avec pommes de terre frites</i>
Filet de vedella de Girona (150gr) amb guarnició <i>Filete de ternera de Girona con guarnición</i>	15€	Girona beef fillet with garnish <i>Filet de boeuf de Gérone avec garniture</i>
Tires de rap arrebossat casolà (5 ut.) amb guarnició <i>Tiras de rape caseras rebozadas (5 ud.) con guarnición</i>	15€	Fried anglerfish with garnish <i>Lamelles de lotte panées avec garniture</i>



HOTEL
HOSTALILLO
TAMARIU

10% iva sempre inclòs | iva incluido | vat included | tva incluse

🕒 Snacks 13:00h - 15:30h, 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

POSTRES

POSTRES | DESSERT | DESSERT

Yogur artesanal a escollir
Yogur artesano a elegir
Artisan yogurt to choose
Yoghourt artisanal à choisir
— 3€ —

🍏 Una peça de fruita fresca del dia
Una pieza de fruta fresca del día
A piece of fresh fruit of the day
Un fruit frais du jour
— 3€ —

El nostre flam casolà d'ou
Nuestro flan casero de huevo
Homemade egg flan
Flan artisanal à l'oeuf
— 7€ —

Copa de gelat artesà d'una bola (l'Enxaneta)
Copa de helado artesano de una bola (l'Enxaneta)
Artisan ice cream from a scoop
Glace artisanale à la cuillère
— 8€ —



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU

10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse*

🕒 Snacks 13:00h - 15:30h , 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

REFRESC

REFRESCOS | SOFT DRINKS | GAZEUSES

Coca-cola Coke	3,50 €
Taronja - Llimona Naranja - Limón Orange - Lemon	3,50 €
Tònica clàssic Tónica Classic tonic water	3,50 €
Tònica botànica Tónica botánica Botanical	4,50 €
Bitter s/alcohol Bitter alcohol-free	3,50 €
Suc de fruites Zumos Fruit juice Jus de fruits	3 €
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural	5 €
0,5 l Aigua mineral Agua Mineral water	2,50 €
1,5 l Aigua mineral Agua Mineral water	3,50 €
Aigua Perrier Perrier water	4 €
Aigua Vichy Catalan "Vichy Catalan" sparkling water	3,50 €
Barril canya Caña barril Beer Bière	3,50 €
Alhambra vermella o verda roja o verde red or green rouge ou vert	4 €
Gerra Jarra Beer jar Bière grande	5 €
Cervesa s/alcohol Cerveza sin Alcohol-free	3,50 €
Alhambra Singular 33 cl	3,50 €
Alhambra Randler	3,50 €
Cervesa sense Gluten cerveza sin Gluten Gluten free Beer Sans Gluten Bière	4 €

SANGRIA I VINS

SANGRÍA Y VINOS | WINES & SANGRIA | VIN ET SANGRIA

Copa vi <i>Copa vino</i> Glass wine <i>Coupe de vin</i>	5 €
Copa vi sel·lecció especial <i>Copa vino selección especial</i> Glass selected wine <i>Coupe de vin spéciale</i>	6 €
Copa de cava Glass of cava <i>Flute de cava</i>	5 €
Sangria o Tisana copa Glass <i>Coupe</i>	6 €
1 lt Sangria o Tisana	20 €
1/2 lt Sangria o Tisana	14 €

 Demanar la carta de vins a copes / *Pedir la carta de vinos a copas* / Ask for the wine glasses list



10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse*

 Snacks 13:00h - 15:30h, 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

VINS BLANCS

VINOS BLANCOS | WHITE WINES | VINS BLANCS

D.O. EMPORDÀ

Inspirador 22'	18€
Macabeo, Sauvignon blanc, Muscat, Garnatxa Blanca	
  Garoïna 22'	19€
100% Chardonnay	
Xot dels Aspres	24€
Sauvignon blanc, picapoll	
L'Obsequi 23'	24€
Garnatxa blanca, sauvignon blanc	
Finca la Garriga Blanca 22'	34€
100% Chardonnay	

D.O. Penedès

  Honeymoon	22€
100% Parellada	
  Gessamí 23'	24€
Muscat, gewürztraminer, sauvignon	





D.O. RIES BAIXES

Pedralonga Terra de Godos	23€
100% Albariño	

D.O. RIBEIRO

Mateo Treixadura 22'	22€
Loureira, treixadura	

D.O. RUEDA

  Perplejo 22'	21€
100% Verdejo	
  Cuesta de Oro	27€
100% Verdejo amb barrica	

D.O. CHABLISENNE (BORGONYA)

Petit Chablis Vibrant 22'	30€
100% Chardonnay	

D.O. RODANO (FRANÇA)

Salamandra Orange 22'	22€
100% Garnatxa blanca	

 Apte per a vegans | Apto para veganos | Vegan dish | Plat végétalien

 Vi ecològic | Vino ecológico | Ecologic wine | Vin eco



10% iva sempre inclòs | iva incluido | vat included | tva incluse

 Snacks 13:00h - 15:30h , 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS | ROSE WINES | VINS ROSÉS

D.O. EMPORDÀ

Inspirador rosat 22' **18€**
100% Garnatxa negra

I.G.P. CÔTES DE GASCOGNE

Les Fumées Blanches Rosé 22' **22€**
100% Cabernet Sauvignon

A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Château de Berne Romance Rosé 22' **23€**
Garnatxa negra, cinsault, merlot

D.O. Penedès

 Mart 22' **24€**
100% Xarel·lo vermell

VINS NEGRES

VINOS TINTOS | RED WINES | VINS ROUGES

D.O. EMPORDÀ

Inspirador negre 22' **18€**
Cabernet Franc, samsó, cabernet sauvignon

Només 22' **20€**

100% Garnatxa negra

Amfitrió 20' **25€**

Samsó, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnatxa negra

Malaveïna 21' **34€**

Garnatxa negra, merlot, cabernet sauvignon

D.O. PRIORAT

Loidana **26€**
Garnatxa, samsó, cabernet sauvignon

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Vilano Roble 22' **22€**
100% Tempranillo

Figuero 12 **27€**

100% Ull de llebre

D.O.C LA RIOJA

Bozeto de Exopto 22' **21€**
Graciano, garnatxa negra, tempranillo

Baron de ley, Reserva 18' **24€**

100% Ull de llebre

Marqués de Murrieta Reserva 18' **35€**

Ull de llebre, graciano, mazuelo, samsó, garnatxa



Vi ecològic | *Vino ecológico* | Ecologic wine | *Vin eco*



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU

10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse*

 Snacks 13:00h - 15:30h , 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU


CAVES

CAVAS | CHAMPAGNE

D.O. CAVA

Perelada Stars Brut	20€
Macabeo, xarel·lo i parellada	
 Juve & Camps Essential	22€
100% Xarel·lo	
 Juve & Camps Brut Rosé	24€
100% Pinot Noir	
Perelada Gran Claustre Brut nature Gran reserva 17'	29€
Pinot noir, chardonnay	
 Privat Atelier 18'	33€
100% Xarel·lo	
 Gramona Imperial brut ecològic (Biodinàmic)	35€
Xarel·lo, macabeu, chardonnay, parellada	

A.O.C CHAMPAGNE (FRANCE)

 Taittinger Brut Réserve NV	65€
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (Taittinger)	



Vi ecològic | *Vino ecológico* | Ecologic wine | *Vin eco*



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU

10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse*

 Snacks 13:00h - 15:30h, 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h

Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

APERITIUS I LICORS

APERITIVOS Y LICORES | LIQUOR & APERITIFS

Vermouth de la casa	5 €
Martini · Campari · Yzaquirre · Aperol · Pastis · Pernod	6 €
Aperol Spritz	9 €
Jerez · Manzanilla · Moscatel	5 €
Disaronno · Cointreau · Chartreuse · Oporto	7 €
Grappa · Pacharan · Frangelico · Tia Maria	7 €
Baileys · Drambuie · Get27	7 €
Ron · Vodka · Tequila	7 €

WHISKYS

WHISKIES

Ballantines · J & B	8 €
Cardhu · Chivas · Jack Daniels	10 €
Glenrothes	12 €

CONYACS I BRANDIES

COÑACS Y BRANDIES

Duque de Alba · Lepanto	9 €
Veterano · Torres 5	6 €

CÒCTELS

CÓCTELES | COCKTAILS

Bloody Mary	12 €
Dry Martini	12 €
Mojito	12 €
Caipirinha	12 €
Margarita	12 €
Manhattan	12 €
Piña colada	12 €
Hostalillo	12 €
Americano	12 €
Daiquiri	12 €
San Francisco	12 €
Sex on the beach	12 €
San Francisco (s/alcohol Alcohol-free)	9 €
Mojito (s/alcohol Alcohol-free)	9 €
Pinya Colada (s/alcohol Alcohol-free)	9 €

COMBINATS

COMBINADOS

Cuba llibre · Ron · Whisky · Gin nacional	9 €
Cuba llibre · Ron añejo · Whisky · Gin premium	12 €

D'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem que a les nostres preparacions poden haver presència de productes i d'ingredients al·lèrgens, estem a la seva disposició per a informarlos en cas d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària.

De acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 les informamos que en nuestras comidas preparadas puede existir presencia de productos e ingredientes alérgenos, estamos a su disposición para informarles en caso de alergia y/o intolerancia alimentaria.

According to Regulation (UE) nr. 1169/2011 we inform you that our food may contain allergens as ingredients, we are at your disposal for any clarification.

Conformément au règlement (UE) no.1169/2011 nous vous informons que dans les aliments préparés il peut y avoir présence d'ingrédients allergènes. Nous sommes à votre disposition pour plusieurs informations.



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU

10% iva sempre inclòs | iva incluido | vat included | tva include

🕒 Snacks 13:00h - 15:30h , 19:30 - 22:30h | Drinks 11:15h - 23:45h