

Restaurant  
**Es Portio**  
HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

10% IVA SEMPRE INCLÒS - IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - TVA INCLUSE

D'acord amb el Reglament (UE) NÚM. 1169/2011 els informem que a les nostres preparacions hi pot haver productes i ingredients al·lèrgics, estem a la seva disposició per informar-los en cas d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària.

*De acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 les informamos que nuestras comidas preparadas pueden contener productos e ingredientes alérgicos, 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 des ingrédients allergènes. Nous sommes à votre disposition pour plusieurs renseignements.*

# Per a picar

PARA PICAR | TAPAS

<b>Patates braves de la casa amb all i oli i salsa picant</b>	9 €
<i>Patatas bravas caseras con alioli y salsa picante</i> Homemade brava potatoes with alioli and spicy sauce <i>Bravas (pommes de terre) de la maison à l'alioli et à la sauce piquante</i>	
<b>Bunyols de bacallà casolans al toc de mel i cítrics</b>	9 €
<i>Buñuelos de bacalao al toque de miel y cítricos</i> Salt cod fritters with honey and lemon <i>Beignets de morue au miel et citron</i>	
<b>Calamars a l'andalusa amb llima i curri</b>	10 €
<i>Calamares a la andaluza con lima y curry</i> Andalusian style squids with lime and curry <i>Calmars à l'andalouse au limette et au curry</i>	
<b>Calamars a la romana amb maionesa de romesco</b>	10 €
<i>Calamares a la romana con mayonesa de romesco</i> Dipped squid rings with romesco mayonnaise <i>Calmars frits avec une mayonnaise au romesco</i>	
<b>Calamarsets fregits</b>	12 €
<i>Chipirones fritos   Fried small squids   Petit calamars frits</i>	
<b>Croquetes casolanes de pernil ibèric</b>	9 €
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i> Iberian cured ham croquettes   <i>Croquettes de jambon ibérique</i>	
<b>Croquetes casolanes de marisc</b>	9 €
<i>Croquetas caseras de marisco</i> Seafood home-made croquettes   <i>Croquettes maison au fruits de mer</i>	
<b>Croquetes casolanes veganes d'escalivada amb ceps</b>	9 €
<i>Croquetas caseras veganas de escalivada con boletus edulis</i> Vegan homemade croquettes with grilled vegetables and cep mushrooms <i>Croquettes de la maison végétaliens aux légumes grillés et cèpes</i>	
<b>Musclos de roca al vapor i llorer</b>	8 €
<i>Mejillones de roca al vapor con aroma de laurel</i> Steamed mussels with laurel <i>Moules à la vapeur et son arôme de laurier</i>	
<b>Musclos de roca a la marinera</b>	10 €
<i>Mejillones a la marinera</i> Mussels with marinera sauce   <i>Moules à la marinère</i>	
<b>Pa de coca amb pernil ibèric de glà</b>	22 €
<i>Pan de coca y jamón ibérico de bellota</i> Dough bread with iberian cured ham <i>Pain de fougasse au jambon ibérique</i>	
<b>Gambeta de Palamós saltejada</b>	19 €
<i>Gambitas de Palamós salteadas</i> Fried Palamós prawns   <i>Crevettes de Palamós sautées</i>	
<b>Fregit de peix de la nostra costa</b>	10 €
<i>Fritura de pescado de nuestra costa</i> Fried fish from our coasts   <i>Poisson de la région frit</i>	
<b>Pop a la gallega</b>	13 €
<i>Pulpo a la gallega   Octopus galician style   Poulpe à la galicienne</i>	

# Entrants

## ENTRANTES | STARTERS | HORS D'OEUVRES

<b>Amanida de crudités de l'hort</b>	7 €
<i>Ensalada de crudités de la huerta</i> Garden green salad   <i>Salade aux crudités du jardin</i>	
<b>Amanida de tomàquet cor de bou amb ceba "al cop de puny", anxoves de l'Escala i olives negres d'Aragó</b>	8 €
<i>Ensalada de tomate cor de bou con cebolla, anchoas y aceitunas de Aragón</i> Tomato cor de bou salad and onion punch with anchovies and Aragon olives <i>Salade de tomate coeur de boeuf et d'ognions avec anchois et olives d'Aragón</i>	
<b>Amanida amb cruixent de formatge de cabra, poma de Girona i vinagreta de fruites vermelles</b>	10 €
<i>Ensalada con crujiente de queso de cabra, manzana y vinagreta de frutos rojos</i> Salad of crunchy goat cheese with apple and vinaigrette of red fruits <i>Salade de fromage de chèvre croustillant, pomme de Girona et vinaigrette de fruits rouges</i>	
<b>Enciams tendres amb ventresca de tonyina, tomàquet, vinagreta de mango i reducció de Mòdena</b>	9 €
<i>Lechugas tiernas con ventresca, tomate, vinagreta de mango y reducción de Módena</i> Crudité salad with tuna belly, tomatoes, mango vinaigrette and Modena reduction <i>Crudités aux ventrèche de thon, des tomates, vinaigrette de mangue et réduction de Modène</i>	
<b>Amanida de quinoa amb verdures, panses i cigrons</b>	9 €
<i>Ensalada de quinoa con verduritas, pasas y garbanzos</i> Quinoa salad with vegetables, raisins and chickpeas <i>Salade de quinoa aux légumes, raisins secs et pois chiches</i>	
<b>Gaspatxo ANDALÚS amb piperrada</b>	8 €
<i>Gaspacho andaluz con piperrada</i>   Andalusian gazpacho and piperrada <i>Gaspacho andalou à la sauce au piperrada</i>	
<b>Tartar d'avocat i tonyina</b>	12 €
<i>Tartar de aguacate y atún</i> Avocado and tuna tartare <i>Tartare d'avocat et de thon</i>	
<b>Timbal d'escalivada amb anxoves de L'Escala i olivada</b>	9 €
<i>Timbal de escalivada con anchoas de L'Escala y tapenade</i> Escalivada timbale with anchovies from L'Escala and tapenade <i>Timbale d'escalivada aux anchois et tapenade</i>	
<b>Graellada de verdures de l'hort amb la salsa romesco tradicional</b>	9 €
<i>Parrillada de verduras de la huerta con la salsa romesco tradicional</i> Assorted grilled vegetables with romesco (catalan nut, red pepper, tomato, and garlic sauce) <i>Légumes grillés au romesco (sauce catalane à base de fruits secs, poivron rouge, tomate et ail)</i>	
<b>Sopa de peix i marisc de la Costa Brava</b>	9 €
<i>Sopa de pescado y marisco de la Costa Brava</i>   Regional fish and seafood soup <i>Soupe de poisson et de fruits de mer de la région</i>	
<b>Tagliatelle a la marinera</b>	9 €
<i>Tagliatelle con salsa marinera</i> Tagliatelle pasta with marinera sauce   <i>Tagliatelle à la marinère</i>	
<b>Ous trencats amb pernil ibèric</b>	10 €
<i>Huevos rotos con jamón ibérico</i> Crashed eggs with iberian ham   <i>Ouefs écrasés au jambon ibérique</i>	

# Arrossos

ARROCES | RICE | RIZ

20' / Min. 2 p.

<b>Arròs caldós amb llamàntol</b>	24 €
<i>Arroz caldoso con bogavante</i> Rice with lobster stock   <i>Riz au l'homard au bouillon</i>	
<b>Paella de peix i marisc</b>	19 €
<i>Paella de pescados y mariscos</i> Fish and seafood Paella   <i>Paella de poissons et fruits de mer</i>	
<b>Paella vegana</b>	17 €
<i>Paella vegana</i>   Vegan paella   <i>Paella végétalien</i>	
<b>Fideuà</b>	18 €
<i>Fideuá</i>   Noodle paella   <i>Paella de vermicelles</i>	
<b>Arròs negre caldós</b>	19 €
<i>Arroz negro caldoso</i>   Black rice broth   <i>Bouillon de riz noir</i>	

# Peixos

PESCADOS | FISH | POISSONS

<b>Peix i marisc per encàrrec (excepte festius i dilluns, consultar amb el nostre Maître)</b>	
<i>Pescado y marisco por encargo (excepto festivos y lunes, consultar con el Maître)</i> Fish or seafood on demand (not on holiday or Monday, ask to our Maître) <i>Poisson et fruits de mer sur demande (sauf fériés et lundi, consulter au Maître)</i>	
<b>Calamars a la planxa amb wok de verdures</b>	16 €
<i>Calamares a la plancha con wok de verduras</i> Grilled squids with wok of vegetables <i>Calamars grillés au wok des légumes</i>	
<b>Tataki de tonyina amb sèsam, maionesa de wasabi i confitura de tomata</b>	22 €
<i>Tataki de atún con sésamo, mayonesa de wasabi y confitura de tomate</i> Tuna tataki with sesame, wasabi mayonnaise and tomato <i>Tataki de thon au sésame, mayonnaise de wasabi et la tomate confité</i>	
<b>Filet de llobarro amb parmentier de carbassa i crema de pèsols</b>	16 €
<i>Filete de lubina con parmentier de calabaza y crema de guisantes</i> Sea-bass filet with pumpkin parmentier and creamed peas <i>Filet de bar au parmentier de potiron et la crème de petits pois</i>	
<b>Tonyina a la planxa amb verdures</b>	18 €
<i>Atún a la plancha con verduras</i> Grilled tuna with vegetables   <i>Thon grillé aux légumes</i>	
<b>Llamàntol a la planxa</b>	25 €
<i>Bogavante a la plancha</i>   Grilled lobster   <i>Homard grillé</i>	

# Carns

CARNES | MEATS | VIANDES

<b>Pollastre de pagès amb escamarlans</b>	<b>15 €</b>
<i>Pollo campero con cigalitas</i>	
Stewed free-range chicken with norway lobsters	
<i>Poulet de basse-cour aux langoustines</i>	
<hr/>	
<b>Entrecot de vedella de Girona (350 g) amb patates emmascarades</b>	<b>16 €</b>
<i>Entrecot de vedella de Girona (350 g) con patatas enmascaradas</i>	
Grilled Girona's entrecôte with masked potatoes	
<i>Entrecôte de Girona grillé avec pomme de terre masquées</i>	
<hr/>	
<b>Filet de vedella de Girona amb patata trufada</b>	<b>22 €</b>
<i>Solomillo de ternera de Girona con patata trufada</i>	
Veal filet from Girona with truffled potato	
<i>Filet de veau de Girona avec pommes de terre truffées</i>	
<hr/>	
<b>Xai a la planxa amb patates fregides casolanes i pebrots de Padron</b>	<b>15 €</b>
<i>Cordero a la plancha con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón</i>	
Grilled lamb with french fries and Padron red peppers	
<i>Agneau grillé avec des frites et poivrons rouges de Padron</i>	
<hr/>	
<b>Melós de vedella amb salsa suau de ratafia i parmentier de carbassa</b>	<b>16 €</b>
<i>Meloso de ternera con suave salsa de ratafia y parmentier de calabaza</i>	
Veal cheek with ratafia sauce and parmentier of pumpkin	
<i>Fondant de veau à la ratafia et parmentier de citrouille</i>	
<hr/>	
<b>El nostre Steak Tartar de filet de vedella de Girona</b>	<b>22 €</b>
<i>Nuestro Steak Tartar de ternera de Girona</i>	
Our Veal Steak Tartar	
<i>Notre Tartare de veau de Girona</i>	

# Postres

## DESSERTS

<b>Flam casolà d'ou</b> <i>Flan casero de huevo</i> Homemade egg flan <i>Flan maison à l'ouef</i>	5 €
<b>Gelat d'Oreo amb sorra de galeta</b> <i>Helado de Oreo con arena de galleta</i> Oreo ice cream with cookie sand <i>Glace d'Oreo aux sable de biscuit</i>	5 €
<b>Pinya amb crema catalana</b> <i>Piña con crema catalana</i> Pineapple with catalan custard <i>Ananas à la crème catalane</i>	7 €
<b>Fruita fresca tallada amb sorbet de gerds</b> <i>Fruta cortada de verano con sorbete de frambuesas</i> Sliced summer fruits with raspberries sorbet <i>Fruits d'été coupés au sorbet de framboises</i>	6 €
<b>Recuit de drap de Fonteta amb mel i figues</b> <i>Requesón de Fonteta con miel e higos</i> Cottage cheese with honey and figs <i>Fromage blanc de Fonteta au miel et figues</i>	6 €
<b>La nostra Tatin de poma amb sífó de mascarpone i gelat de vainilla bourbon</b> <i>Nuestra Tatin de manzana con sífón de mascarpone y helado de vainilla bourbon</i> Homemade apple Tarte Tatin with mascarpone and bourbon vanilla ice-cream <i>Notre Tarte Tatin aux pommes avec mascarpone et sa glace de vanille bourbon</i>	8 €
<b>La temptació del coulant de xocolata negra amb gelat de torró artesà</b> <i>La tentación de coulant de chocolate negro con helado de turrón artesano</i> Black chocolate coulant temptation with artisan nougat ice-cream <i>La tentation du Coulant au chocolat noir et sa glace au nougat</i>	8 €
<b>Postre especial del dia</b> <i>Postre especial del día</i> Special dessert of the day <i>Dessert spéciale du jour</i>	5 €

Restaurant  
**Es Portio**  
HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

Bellavista, 22  
17212 Tamariu (Girona) Costa Brava  
T +34 972 620 228 F + 34 972 620 184  
hostalillo@hotelhostalillo.com

[www.hotelhostalillo.com](http://www.hotelhostalillo.com)