

# 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 amb tomàquet i oli d'oliva verge <i>Pan de cristal crujiente con tomate y aceite de oliva virgen</i>	4€	Crunchy dough bread with tomato and olive oil <i>Tourte de pain croustillant à la tomate et l'huile d'olive</i>
Patates ratte amb allioli i salsa chipotle <i>Patatas ratte con alioli y salsa chipotle</i>	12€	Ratte potatoes with allioli and chipotle sauce <i>Pommes de terre ratte avec sauce à l'allioli et chipotle</i>
Croquetes de pernil ibèric <i>Croquetas de jamón ibérico</i>	12€	Iberian ham croquettes <i>Croquettes de jambon ibérique</i>
Croquetes de gamba <i>Croquetas de gamba</i>	14€	Prawn croquettes <i>Croquettes aux crevettes</i>
Sticks de pollastre cruixents amb salsa agredolça <i>Fingers de pollo crujientes con salsa agridulce</i>	14€	Crunchy chicken fingers with bittersweet sauce <i>Fingers de poulet croustillants à la sauce aigre-douce</i>
Calamars a la romana amb maionesa de romesco <i>Calamares a la romana con mayonesa de romesco</i>	16€	Dipped squid rings with romesco mayonnaise sauce <i>Calmars frits avec mayonnaise au romesco</i>
Calamars a l'andalusa amb llima i curri <i>Calamares a la andaluz con lima y curry</i>	16€	Andalusian style squids with lime and curry <i>Calmars à l'andalouse avec lima et du curry</i>
Pernil ibèric de glà i coca de pa amb tomàquet <i>Jamón ibérico de bellota y pan de coca con tomate</i>	28€	Acorn-fed Iberian cured ham and dough bread with tomato <i>Jambon Ibérique de gland avec tourte de pain à la tomate</i>
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala <i>Pan de coca con tomate y anchoas de la Escala</i>	23€	Crunchy dough bread with tomato and Escala anchovies <i>Pain à la tomate avec anchois de l'Escala</i>

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

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

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

# Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

## PER A CONTINUAR

PARA CONTINUAR | TO CONTINUE | POUR CONTINUER

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Amanida de moniato, ruca, canonges, llagostins i formatge feta</b><br/><i>Ensalada de boniato, rúcula, canónigos, langostinos y queso feta</i></p>   | <p><b>16€</b> Varied salad with sweet potato, prawns and feta cheese<br/><i>Salade variée avec patate douce, crevettes et fromage feta</i></p>                                  |
| <p><b>Dauets de salmó i tonyina marinats amb caviar, confitura de tomàquet i guacamole</b><br/><i>Dados de salmón y atún marinados con caviar confitura de tomate y guacamole</i></p>            | <p><b>18€</b> Diced salmon and tuna marinated with caviar, tomato jam and guacamole<br/><i>Dés de saumon et de thon marinés au caviar, confiture de tomate et guacamole</i></p> |
| <p><b>Amanida de tomàquet cor de Montserrat i ventresca de tonyina amb olivada d'Aragó</b><br/><i>Ensalada de tomate de Montserrat, ventresca de atún y olivada de Aragón</i></p>                | <p><b>16€</b> Tomato salad with tuna belly and olive vinaigrette<br/><i>Salade de tomate, ventrèche de thon et vinaigrette aux olives</i></p>                                   |
| <p><b>Tataki de tonyina vermella</b><br/><i>Tataki de atún rojo</i></p>  | <p><b>24€</b> Red tuna tataki<br/><i>Tataki de thon rouge</i></p>   |
| <p><b>Sandvitx triple (biquini) de pernil dolç i formatge Cheddar amb patates fregides</b><br/><i>Sandwich triple mixto de jamón de York y queso Cheddar con patatas fritas</i></p>              | <p><b>12€</b> Cooked ham and Cheddar cheese sandwich with French frites<br/><i>Sandwich au jambon d'York et fromage Cheddar avec des frites</i></p>                             |
| <p><b>Hamburguesa de magret d'ànec i patates fregides</b><br/><i>Hamburguesa de magret de pato y patatas fritas</i></p>  | <p><b>16€</b> Duck magret burger and chips<br/><i>Burger de magret de canard et pommes de terre frites</i></p>  |
| <p><b>Hamburguesa casolana de vedella amb foie, poma, ceba caramel·litzada i patates fregides</b><br/><i>Hamburguesa de ternera con foie, manzana, cebolla caramelizada y patatas fritas</i></p> | <p><b>16€</b> Beef burger with foie, apple, caramelized onion and chips<br/><i>Burger de bœuf avec foie, pomme, oignon caramélisé et pommes de terre frites</i></p>             |
| <p><b>Hamburguesa feta a casa Black Angus amb patates fregides</b><br/><i>Hamburguesa casera de ternera Black Angus con patatas fritas</i></p>   | <p><b>16€</b> Black Angus veal burger with chips<br/><i>Burger de veau Black Angus avec pommes de terre frites</i></p>  |

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

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

# Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

## POSTRES

POSTRES | DESSERT | DESSERT

Ceviche de fruita fresca tallada amb sorbet de fruits vermells Fruta cortada de verano con sorbete de frutos rojos	7€	Sliced summer fruits with wild berries sorbet Fruits d'été coupés au sorbet aux fruits des bois
La tradicional crema catalana amb carquinyoli La traditionnelle crema catalana con carquiñol	8€	Traditional Catalan custard with cracknet La traditionnelle crème catalane et son croquignol
Recuit de drap de Fonteta amb mel de taronger i figues seques Requesón de Fonteta con miel de naranjo e higos secos	8€	Cottage cheese from Fonteta with honey and dry figs Fromage blanc de Fonteta au miel et figues sechées
La temptació del coulant de xocolata negra amb gelat de festucs La tentación de coulant de chocolate negro con helado de pistachos	9€	Black chocolate coulant temptation with pistachios ice-cream La tentation du Coulant chocolat noir avec glace au pistaches
Copa de gelat Copa de helado	8€	Icrea cream cup Coupe à glace
El nostre pastís Tatin de poma amb sífó de mascarpone i gelat de vainilla bourbon Nuestra tarta Tatin de manzana con sífón de mascarpone y helado de vainilla bourbon	10€	Homemade apple tarte Tatin with mascarpone and bourbon vanilla ice-cream Notre tarte Tatin aux pommes avec mascarpone et sa glace de vanille bourbon

## CAFÈS

CAFÉS | COFFEE | 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 €	<i>lait</i> 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 €	<i>cacao</i> Capuccino
Irish co° ee	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 celíacos* | 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 11:30h - 23:30h

# Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

## CARTA INFANTIL

KIDS | ENFANTS

<b>Croquetes casolanes de pollastre (4 ut.) amb patates fregides</b> <i>Croquetas caseras de pollo (4 ud.) con patatas fritas</i>	<b>10€</b>	<b>Home-made chicken croquettes (4uts) with french fries</b> <i>Croquettes de poulet (4 unts) avec pommes de terre frites</i>
<b>Penne a la bolonyesa</b> <i>Penne a la boloñesa</i>	<b>12€</b>	<b>Penne a la bolognesa</b>
<b>Canelons casolans a l'estil de l'àvia</b> <i>Canelones caseros al estilo de la abuela</i>	<b>14€</b>	<b>Traditional cannelloni</b> <i>Cannelloni à l'ancienne</i>
<b>Sticks de pollastre cruixents amb patates fregides</b> <i>Fingers de pollo crujientes con patatas fritas</i>	<b>14€</b>	<b>Crunchy chicken fingers with french fries</b> <i>Fingers de poulet croustillants avec pommes de terre frites</i>
<b>Calamars a la romana amb patates fregides</b> <i>Calamares a la romana con patatas fritas</i>	<b>14€</b>	<b>Dipped squid rings with romesco mayonnaise sauce</b> <i>Calmars frits avec mayonnaise au romesco</i>

# Bar Mirador

HOTEL HOSTALILLO · TAMARIU

## POSTRES

POSTRES | DESSERT | DESSERT

**logur 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**  
**Copa de helado**  
**Ice cream cup**  
**Coupe à glace**

— 8€ —



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

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