

# *el Salí*



DE L'HOSTALILLO



# Les nostres tapes

PARA PICAR | NIBLING | GRIGNOTAGE

Tapa

<b>Patates xips de bossa (50g)</b> <i>Patatas Chips   Crisps   Chips de pomme de terre</i>	3 €
<b>Olives farcides d'anxova</b> <i>Aceitunas rellenas   Stuffed olives   Olives farcies</i>	3 €
<b>Còctel d'olives variades</b> <i>Coctel de aceitunas variadas   Olives cocktail   Olives cocktail</i>	4 €
<b>Toreres</b> <i>Banderillas   skewered appetizers   Couvercle de banderille</i>	2 €
<b>Escopinyes al natural</b> <i>Berberechos al natural   Natural cockles   Coques naturelles</i>	5 €
<b>Musclos en escabetx</b> <i>Mejillones en escabeche   Pickled mussels   Moules marinées</i>	3 €
<b>Seitons amb vinagre</b> <i>Boquerones con vinagre   Anchovies with vinegar   Anchois au vinaigre</i>	6 €
<b>Anxoves del cantàbric en oli d'oliva arbequina</b> <i>Anchoas del cantàbrico   Cantabrian anchovies   Anchois de Cantabrie</i>	8 €
<b>Pa de coca cruixent amb tomàquet i oli d'oliva verge</b> <i>Pan de cristal crujiente con tomate y aceite de oliva virgen</i> Crunchy dough bread with tomato and olive oil <i>Tourte de pain croustillant à la tomate et l'huile d'olive</i>	4 €
<b>Combo 1 (patates xips, olives, escopinyes i musclos)</b> <i>Chips, olives, cockles and mussels</i>	13 €
<b>Combo 2 (patates xips, olives, escopinyes, musclos i anxoves)</b> <i>Chips, olives, cockles, mussels and anchovies</i>	18 €
<b>Combo 3 (patates xips, olives, escopinyes i seitons)</b> <i>Chips, olives, cockles and salted anchovies</i>	17 €



Apte per a vegans | Apto para veganos | Vegan wine | Vin végétalien



# Les nostres llaines

PARA PICAR | NIBLING | GRIGNOTAGE

<b>Escopinyes</b> <i>"Berberechos"   Cockles   Coques</i>	<b>9 €</b>
<b>Musclos en escabetx</b> <i>Mejillones en escabeche   Pickled mussels   Moules marinées</i>	<b>5 €</b>
<b>Cloïsses al natural</b> <i>Almejas al natural   Natural clams   Palourdes naturelles</i>	<b>7 €</b>
<b>Navalles al natural</b> <i>Navajas   Razors   Rasoirs</i>	<b>9 €</b>

## El nostre racó Premium

<b>Escopinyes premium "Rías Gallegas" empaquetat a mà</b> <i>"Berberechos" Premium   Premium Cockles   Premium Coques</i>	<b>19 €</b>
<b>Musclos premium "Rías Gallegas" empaquetat a mà</b> <i>Mejillones premium   Premium Mussels   Premium Moules</i>	<b>13 €</b>
<b>Navalles al natural Premium de l'Illa de Salvora</b> <i>Navajas premium   Premium Razors   Premium Rasoirs</i>	<b>16 €</b>
<b>Seitons amb vinagre</b> <i>Boquerones con vinagre   Anchovies with vinegar   Anchois au vinaigre</i>	<b>12 €</b>
<b>Anxoves del cantàbric en oli d'oliva arbequina</b> <i>Anchoas del cantàbrico   Cantabrian anchovies   Anchois de Cantabrie</i>	<b>16 €</b>
<b>Sardina "Millésimés" Premium</b> <i>Sardina Premium   Premium sardine   Premium Sardine</i>	<b>12 €</b>

# Emporta't el vermut a la barca

PARA LLEVAR | TAKE AWAY | EMPORTER

PACK ESCOPINYES 45/55 + MUSCLOS 10/12 + OLIVES 200GR	16 €
PATATES 50GR	3 €
SALSA ESPINALER 92ML	2,5 €
VERMUTH/SANGRIA 0.500ML	7.5 €
VERMUTH/SANGRIA 1 LT	12 €

## Els nostres gelats Häagen Dazs en terrina

HELADOS | ICE CREAM | GLACES

Strawberries & cream (95ml)	3,5 €
Macadamia Nut Brittle (95ml)	3,5 €
Strawberry Cheesecake (95ml)	3,5 €
Belgian Chocolate (95ml)	3,5 €
Cookies & Cream (95ml)	3,5 €
Strawberries & cream (420 ml)	8 €
Macadamia Nut Brittle (420ml)	8 €
Strawberry Cheesecake (420ml)	8 €
Belgian Chocolate (420ml)	8 €
Cookies & Cream (420ml)	8 €

# Els nostres vermut

## VERMUT | VERMOUTH

	Zurito	Got
<b>Vermut de la Casa "El Salí de l'Hostalillo"</b> <i>Vermut de la casa   House vermouth   Vermouth maison</i>	2,5 €	4,5 €
<b>Sangria de la Casa "El Salí de l'Hostalillo"</b> <i>Sangria de la Casa</i>	2,5 €	4,5 €
<b>Vermut Espinaler Blanc / Negre</b> <i>Espinaler Blanco   White Espinaler   Espinaler blanche</i>	3 €	5 €
<b>Sangria Espinaler</b> <i>Espinaler Blanco   White Espinaler   Espinaler blanche</i>	3 €	5 €
<b>Vermut Dos Deus Blanc / Negre</b> <i>Dos Deus Negro   Black Dos Deus   Noir Dos Deus</i>	3 €	5 €
<b>Vermut Olave Blanc/Negre</b> <i>Vermouth Olave</i>	3 €	5 €
<b>0.5lt Vermut/Sangria de la Casa</b> <i>Vermut de la casa   House vermouth   Vermouth maison</i>		7,5 €
<b>0.75lt Vermut/Sangria de la Casa</b> <i>Vermut de la casa   House vermouth   Vermouth maison</i>		10 €
<b>1lt Vermut/Sangria de la Casa</b> <i>Vermut de la casa   House vermouth   Vermouth maison</i>		12 €

## Premium

<b>Cabecita Loca Reserva Blanc/Negre</b> <i>Cabecita loca Negro   Black Cabecita Loca   Noir Cabecita Loca</i>	3,5 €	6 €
<b>Yzaguirre Reserva Blanc / Negre</b>	3,5 €	6 €



# Els nostres vins

## Blancs

BLANCOS | WHITE WINES | VINS BLANCS

	Copa	
<b>D.O. EMPORDÀ</b> <b>Oliver Conti, Indispensable 21*</b> <i>Macabeo, Sauvignon blanc, Muscat, Garnatxa Blanca</i>	4 €	15 €
<b>Garoïna 21*</b> <i>100% Chardonnay</i>	4 €	16 €
<b>Honeymoon</b>   <i>100% Parellada</i>	5 €	18 €
<b>D.O. RIES BAIXES</b> <b>Sin Palabras 21</b> <i>100% Albariño</i>	5 €	21 €
<b>D.O. RUEDA</b>   <b>Menade 21</b> <i>100% Verdejo. Vi Ecològic</i>	5 €	21 €

## Rosats

ROSADOS | ROSÉ WINES | VINS ROSÉS

<b>D.O. EMPORDÀ</b> <b>Oliver Conti, Indispensable 21*</b> <i>100% Garnatxa negra (Celler Perelada)</i>	4 €	15 €
<b>Chateau de Berne Romance Rosé 21*</b> <i>Garnatxa negra, Cinsault, Syrah i Merlot</i>	5 €	20 €
<b>I.G.P. CÔTES DE GASCOGNE</b> <b>Les Fumées Blanches Rosé 21*</b>  <i>100% Cabernet Sauvignon Gris</i>	5 €	21 €



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



Apte per a vegans | *Apto para veganos* | Vegan wine | *Vin végétalien*

# Negres

TINTOS | RED WINES | VINS ROUGES

	Copa	
<b>D.O. EMPORDÀ</b> <b>Oliver Conti, Indispensable 21*</b> Macabeo, Sauvignon blanc, Muscat, Garnatxa Blanca	4 €	15 €
<b>D.O.C LA RIOJA</b> <b>Pujanza Norte, Voldepoleo 18*</b> 100% Ull de llebre	5 €	19 €
<b>Marqués de Murrieta Reserva 18*</b> Ull de llebre, graciano, samsó, garnatxa (Celler Marqués de Murrieta)		25 €

# Caves

CAVAS | CHAMPAGNES

<b>D.O. CAVA</b> <b>Cava de la casa</b> Macabeo, xarel·lo i parellada	4 €	18 €
<b>Perelada Stars Brut</b> Macabeo, xarel·lo i parellada		20 €
<b>Juve &amp; Camps Essential</b> 100% Xarel·lo		22 €



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



Apte per a vegans | **Apto para veganos** | Vegan wine | *Vin végétalien*

10% IVA SEMPRE INCLÒS | **IVA INCLUIDO** | VAT INCLUDED | *TVA INCLUSE*

# Cafès

CAFÉS | COFFEE | CAFÉ

<b>Espresso</b>   Coffee	2 €
<b>Cafè amb llet</b>   Café con leche   <i>Café au lait</i>	3 €
<b>Tallat</b>   Cortado   <i>Café crème</i>	2,5 €
<b>Cacaolat</b>   Milk&choco   <i>Lait au cacao</i>	3 €

# Refrescos

REFRESCOS | SOFT DRINKS | GAZEUSES

<b>Coca-cola</b>   Coke	3,50 €
<b>Taronja - Llimona</b>   Naranja - Limón   <i>Orange - Lemon</i>	3,50 €
<b>Tònica clàssic</b>   Tónica   <i>Classic tonic water</i>	3,50 €
<b>Tònica botànica</b>   Tónica botánica   <i>Botanical</i>	4,50 €
<b>Bitter s/alcohol</b>   Bitter alcohol-free	3,50 €
<b>Suc de fruites</b>   Zumos   <i>Fruit juice</i>   Jus de fruits	3 €
<b>0,5 l Aigua mineral</b>   Agua   <i>Mineral water</i>	2,50 €
<b>1,5 l Aigua mineral</b>   Agua   <i>Mineral water</i>	3,50 €
<b>Aigua Vichy Catalan</b>   Vichy Cat sparkling water	3 €
<b>Barril canya Alhambra</b>   Caña barril   <i>Beer</i>   Bière	3,50 €
<b>Gerra</b>   Jarra   <i>Beer jar</i>   Bière grande	5 €
<b>Cervesa s/alcohol</b>   Cerveza sin   <i>Alcohol-free</i>	3,50 €





DE L'HOSTALILLO



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)