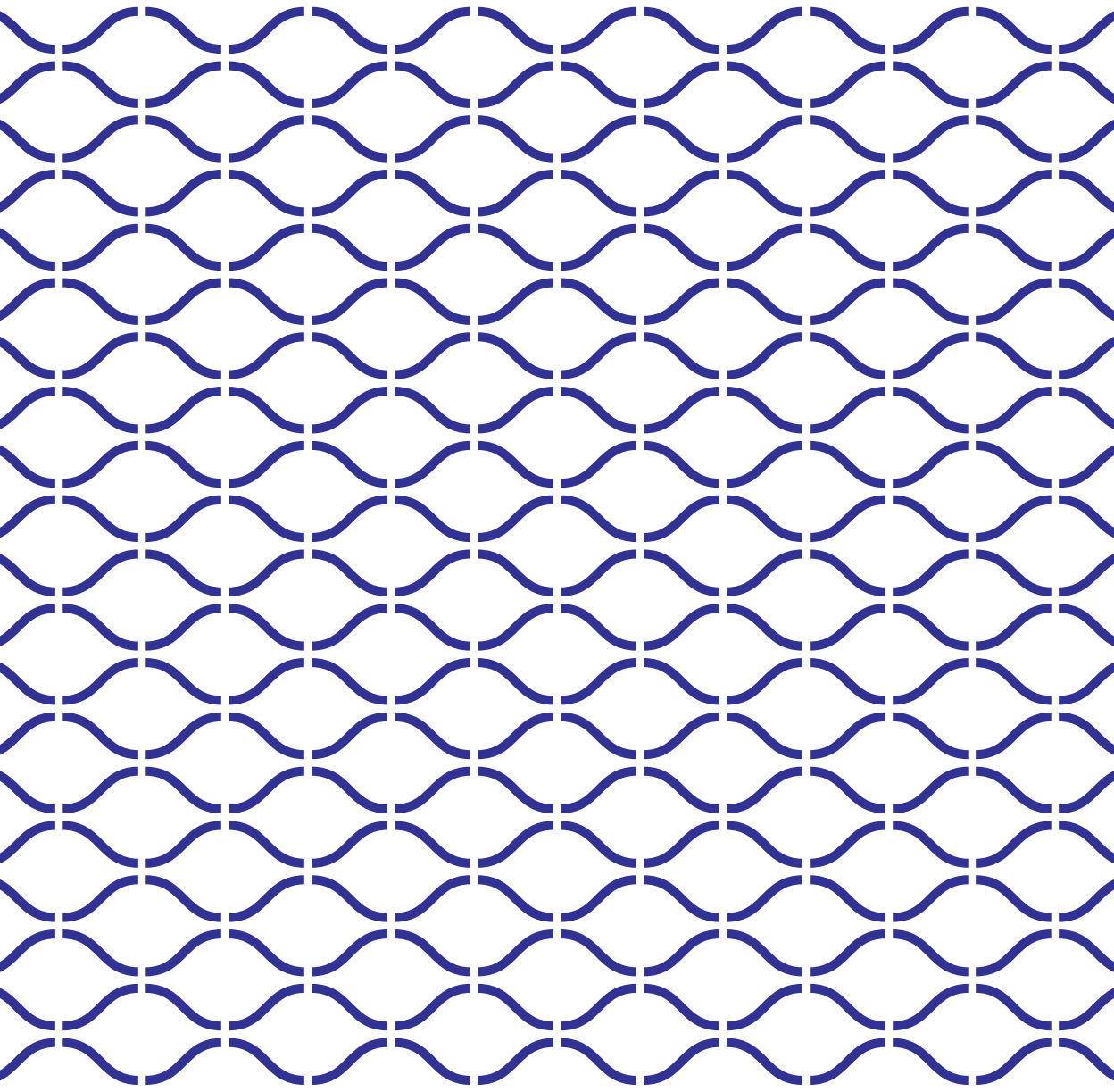


Blaumar

the mediterranean hotel

Begudes i snacks
Bebidas y snacks



Cafès i infusions · Cafés e infusiones

- 1,60 € **Cafè sol** · Café solo
- 1,80 € **Cafè amb llet, Cafè americà** · Café con leche, Café americano
- 1,70 € **Cafè amb gel, Tallat** · Café con hielo, Café cortado
- 1,80 € **Infusions** · Infusiones
- 1,90 € **Cafè bombó** · Café bombón
- 2,40 € **Capuccino, Latte macchiato** · Capuchino, Latte macchiato
- 2,40 € **Cigaló** · Carajillo
- 2,60 € **Cacaolat**
- 2,60 € **Cigaló premium** · Carajillo premium
- 6,00 € **Cafè Irlandès** · Café Irlandés

Aigües i refrescs · Aguas y refrescos

- 2,20 € **Aigua (amb o sense gas) 1/2l.** · Agua (con o sin gas) 1/2l.
- 2,50 € **Nèctar de taronja, pinya o préssec** · Néctar de naranja, piña o melocotón
- 2,60 € **Refresc 33 cl.** · Refresco 33 cl.
- 2,60 € **Bitter Kas**
- 2,60 € **Tònica Schweppes** · Tónica Schweppes
- 3,50 € **Suc de taronja natural** · Zumo de naranja natural
- 3,50 € **Granissat** · Granizado

Cerveses · Cervezas

- 2,50 € **Canya, Clara** · Caña, Clara
- 3,90 € **Gerra de cervesa** · Jarra de cerveza
- 2,70 € **Free Damm**
- 2,70 € **Daura (sense gluten)** · Daura (sin gluten)
- 2,90 € **Voll Damm**
- 3,20 € **Inedit / Complot I.P.A. / Heineken / Budweiser**

Vermuteria · Vermutería

- 2,80 € **Izaguirre blanc, negre** · Izaguirre blanco, negro
- 2,80 € **Iris negre** · Iris negro
- 3,50 € **De Muller Reserva**

Aperitius · Aperitivos

- 2,60 € **Fino La Ina**
- 3,80 € **Martini blanc o negre** · Martini blanco o negro
- 4,20 € **Campari, Pernod o Ricard**

Vins · *Vinos*

Vins blancs · Vinos blancos

- 13,50 € **Raimat Clamor (D.O.Costers del Segre)**
- 14,50 € **Solimar Blanc (D.O.Tarragona)**
- 14,50 € **Blanc Verdejo (D.O. Rueda)**
- 16,50 € **Blanc Tranquille Torelló (D.O. Penedès)**

Vins negres · Vinos tintos

- 13,50 € **Raimat Clamor (D.O.Costers del Segre)**
- 14,50 € **Solimar negre (D.O.Tarragona)**
- 19,50 € **Viña Pomal (D.O. Rioja)**

Vins rosats · Vinos rosados

- 10,80 € **Raimat Clamor (D.O Costers del Segre)**
- 13,00 € **Solimar rosat (D.O.Tarragona)**
- 13,00 € **Viña Esmeralda Rosado (D.O. Catalunya)**
- 12,00 € **Lambrusco (Italia)**

- 2,80 € **Copa de vi (D.O.Tarragona)** · Copa de vino (D.O.Tarragona)
- 3,50 € **Copa de vi prèmium (Rioja o Verdejo)** · Copa de vino premium (Rioja o Verdejo)

Sangries · *Sangrías*

- 3,50 € **Copa de Sangria** · Copa de Sangría
- 13,50 € **Sangria de vi 1 l** · Sangría de vino 1 l
- 16,90 € **Sangria de cava La Petarda 0,75 l** · Sangria de cava La Petarda 0,75 l

Caves · *Cavas*

- 3,20 € **Copa de cava**
- 14,00 € **Mas d'Anoia**
- 18,00 € **Carles Andreu Brut**
- 19,00 € **Carles Andreu Brut Rosat**
- 21,50 € **Costa Daurada Brut Imperial Torelló**
- 54,00 € **Möet et Chandon Brut Imperial**
- 59,00 € **Möet et Chandon Brut Rose**

Whisky

- 4,40 € **Ballantine's, JB, Dewar's White Label**
- 6,40 € **Jameson, Jack Daniel's**
- 8,40 € **Cardhu 12, Chivas 12, Black Label 12**
- 12,00 € **Glenrothers 12**
- 14,00 € **Macallan 12, Lagavulin 16**

Vodka

- 4,40 € **Absolut**
- 6,40 € **Grey goose, Crystal Head**

Rom · *Ron*

- 4,40 € **Bacardi / Havana Club 3 / Barceló / Brugal**
- 6,40 € **Havana Club 7 / Matusalem**

Combinats · *Combinados*

- 3,00 € **Suplement refresc o suc** · Suplemento refresco o zumo

Gintonicmania · *Gintonicmanía*

Gintònics (tònica regular) · Gin-tonics (tónica regular)

- 7,00€ | **Beefeater, Tanqueray, Seagrams**
- Puerto de Indias Strawberry**

Gintònics prèmium · Gin-tonics premium

- 9,00€ | **Citadelle**
- Hendricks**
- G'vine**
- Bombay Sapphire**
- Martin Millers**
- Monkey 47**
- Nordes**

Brandy, Cognac & Tequila

- 3,50 € **Magno**
- 4,00 € **Mascaró, Torres 5**
- 6,00 € **Carlos I**
- 12,00 € **Larios 1866**
- 8,00 € **Courvoisier**
- 7,00 € **Don Julio Blanco / Reposado**

Licors · *Licores*

- 3,50 € **Schnapps (Crema d'arròs, Limoncello)**
- 3,00 € **Glopet · Chupito**
- 2,50 € **Glopet sense alcohol · Chupito sin alcohol**
- 4,00 € **Orujos, Marie Brizard**
- 4,50 € **Pacharán Baines, Chartreuse verd**
- 4,50 € **Baileys, Cointreau, Malibú, Frangelico, Ratafia L'Hòstia, Jägermeister**
- 3,50 € **Moscatell de Montbrió del Camp**
- 5,00 € **Glopet premium · Chupito premium**

Còctels · *Cócteles*

Amb o sense alcohol · Con o sin alcohol

- 6,50 € | **San Francisco (suc de taronja, pinya, llimona, préssec i granadina)**
San Francisco (zumo de naranja, piña, limón, melocotón y granadina)
Mojito clàssic
Mojito clásic
- 7,50 € | **Mojito passió de maduixes**
Mojito passió de fresas
Caipirinha (cachaza, sucre blanc, llima i gel pilé)
Caipirinha (cachaza, azúcar blanco, lima y hielo pilé)
Pinya colada (rom, suc de pinya, llet de coco, sucre bru i gel)
Piña colada (ron, zumo de piña, leche de coco, azúcar moreno y hielo)
Aperol Spritz (Cava, aperol, sifó i perfumat amb taronja)
Aperol Spritz (Cava, aperol, sifón y perfumado con naranja)
Daiquiri clàssic (rom blanc, llima, sucre i gel)
Daiquiri clásico (ron blanco, lima, azúcar y hielo)
Daiquiri passió (rom blanc, llima, maduixes, sucre i gel)
Daiquiri pasión (ron blanco, lima, fresas, azúcar y hielo)

Esmorzar tardà · *Desayuno tardío*

- 2,00 € **Torrada amb mantega** · Tostada con mantequilla
- 2,00 € **Croissant a la planxa** · Croissant a la plancha
- 3,50 € **Sandvitx Mixte (pernil dolç i formatge)** · Sandwich Mixto (jamón york y queso)

Conserves Daporta · *Conservas Daporta*

- 2,00 € **Patates xips** · Patatas chips
- 6,50 € **Sardinetes en oli d'oliva 6/8** · Sardinillas en aceite de oliva 6/8
- 12,50 € **Musclos en escabetx 6/8** · Mejillones en escabeche 6/8
- 16,50 € **Escopinyes 40/50** · Berberechos 40/50

Olives i salaons · *Aceitunas y salazones*

- 0,70 € **Seitons en vinagre (ud)** · Boquerones en vinagre (ud)
- 1,50 € **Anxoves de l'Escala (ud)** · Anchoas de la Escala (ud)
- 2,50 € **Farcides d'anxova** · Rellenas de anchoa

Coques · *Coques*

- 8,20 € **Coca de verduretes al forn amb salsa romesco**
Coca de verduritas asadas con salsa romesco
- 8,00 € **Coca de ceba dolça, formatge de cabra i encenalls de pernil Ibèric**
Coca de cebolla dulce con queso de cabra y virutas de jamón ibérico
- 7,00 € **Crujicoca de formatges**
Crujicoca de quesos
- 7,00 € **Crujicoca de pernil dolç i formatge**
Crujicoca de jamón y queso
- 7,50 € **Crujicoca carbonara**
Crujicoca carbonara

Amanides · *Ensaladas*

- 9,50 € **Amanida d'espínacs, formatge de cabra i vinagreta de fruits secs**
Ensalada de espinacas, queso de cabra y vinagreta de frutos secos
- 8,00 € **Tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba tendra i tapenade de Kalamata**
Tomate con ventresca de atún, cebolla tierna y tapenade de kalamata

* Plats disponibles durant el servei de migdia: 13h00 a 16h00

Platos disponibles durante el servicio de medio día: 13h00 a 16h00

** En temporada alta consulti'ns els plats del dia

En temporada alta consúltenos los platos del día

Tapes i tapetes · Tapas y tapitas

- 2,30 €/u **Croqueta de pollastre, pernil ibèric, espinacs i formatge idiazábal, min. 2 unit**
Croqueta de pollo / jamón ibérico / espinacas y queso idiazábal, min 2 unid.
- 5,50 € **Les nostres patates braves** · Nuestras patatas bravas
- 8,50 € **Musclos vapor amb porro, api i vi blanc**
Mejillones al vapor con apio, puerro y vino blanco
- 7,50 € **El nostre caneló XL d'ànec guisat amb beixamel trufada**
Nuestro canelón XL de pato guisado con bechamel trufada
- 7,50 € **Fingers de pollastre cruixent amb curry, llima i mahonesa de mostassa**
Fingers de pollo crujiente con curry, lima y mahonesa de mostaza
- 9,80 € **Calamars a l'andalusa amb mahonesa de llima**
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima
- 8,50 € **Sípia a la planxa amb oli d'all i julivert**
Sepia a la plancha con aceite de ajo y perejil
- 4,90 € **Mini burger de vedella en pa de mollet, ceba caramelitzada i formatge Cheddar**
Mini burger de ternera en pan de mollet, cebolla caramelizada y cheddar

Les nostres taules · Nuestras tablas

- 15,80 € **Paleta de pernil ibèric de gla 75% ibèric (90gr.)**
Paleta de jamón de bellota 75% ibérica (90gr)
- 15,80 € **Taula d'ibèrics (llom, xoriço, salsitxó, pernil)**
Tabla de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón, jamón)
- 15,80 € **Taula de formatges amb melmelada taronja**
Tabla de quesos con mermelada de naranja
- 3,80 € **Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina**
Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina

Paelles i Fideus · Paellas y Fideos

- 12,50 € **Fideuà amb marca de sepia, gambes i allioli**
Fideuá con marca de sepia, gambas y alioli
- 18,50 € **Arròs a la marinera amb peix i marisc**
Arroz a la marinera con pescados y mariscos a ella de marisco

De postres...??

- 4,90 € **Crema catalana cassolana** · Crema catalana casera
- 4,90 € **Fruita de temporada pelada i tallada**
Fruta de temporada pelada y cortada
- 4,50 € **Gelats artesans de "La Ibense 1892"**
Helados artesanos de "La Ibense 1892"

blaumarhotel.com

* * * * superior

