



Els nostres plats



Amanides i entrants / Ensaladas y entrantes

Amanida clàssica Treumal

Ensalada clásica Treumal

10,30€

Amanida de tomàquet “Raff o Cor de bou” i ceba

Ensalada de tomate “Raff o Cor de bou” y cebolla

10,80€

Amanida de tomàquet “Raff o Cor de bou” amb ventresca de tonyina i anxoves

Ensalada de tomate “Raff o Cor de bou” con ventresca de atún y anchoas

16,80€ 

Amanida de burrata artesana amb ruca i tomàquet confitat

Ensalada de burrata artesana con rúcula y tomate confitado

14,80€   

Amanida de tallarines de sípia i salsa romesco

Ensalada de tallarines de sepia y salsa romesco


15,10€   

Meló amb pernil / Melón con jamón

15,80€

Anxoves NASSARI Selectes “OO”

Anchoas NASSARI Selectas “OO”


19,20€ 8u. 

Salmó marinat / Salmón marinado

16,10€ 

Carpaccio de bacallà amb fons de tomàquet

Carpaccio de bacalao con fondo de tomate

16,10€ 

Carpaccio de tonyina “Balfegó” / Carpaccio de atún “Balfegó”

18,30€  

Formatge manxec (semisec) (100 g) / Queso manchego (semiseco) (100 g)

9,80€ 

Selecció de formatges artesans / Selección de quesos artesanos

15,50€ 

Amanides i entrants / Ensaladas y entrantes

Pernil del país (100 g) / Jamón del país (100 g)

10,80€

Espatlla ibèrica D.O. Guijuelo (100 g)

Paletilla ibèrica D.O. Guijuelo (100 g)

16,30€

Pernil ibèric de gla "Juan Manuel" D.O. Guijuelo (100 g)

Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" D.O. Guijuelo (100 g)

24,80€

Assortiment d'embotits ibèrics / Surtido de embutidos ibéricos




19,80€ 

Patates braves / Patatas bravas

7,50€   

Croquetes de pollastre de la casa

Croquetas de pollo de la casa

8,70€ 6u. **14,30€** 10u.   

Assortiment de croquetes artesanes "Sa Croqueta"

Surtido de croquetas artesanas "Sa Croqueta"

Formatge de cabra amb ceba caramel·litzada, pernil de gla i calamars farcits

Queso de cabra con cebolla caramelizada,

jamón de bellota y calamares rellenos

12,90€ 9u.     

Verdures del temps a la planxa amb salsa romesco

Verduras del tiempo a la plancha con salsa romesco

15,10€  

Ous estrellats ecològics amb pernil ibèric

Huevos estrellados ecológicos con jamón ibérico

16,10€ 

Pa / Pan

3,00€ 

Pa amb tomàquet / Pan con tomate

4,00€ 

Pa de coca torrat amb tomàquet / Pan de coca tostado con tomate

4,50€ 

Peix i marisc / Pescado y marisco

Peixet fregit
Pescadito frito

17,00€  

Calamars a la romana
Calamares a la romana

17,50€   

Calamars a l'andalusa amb pebrots del padró
Calamares a la andaluza con pimientos del padrón

17,50€  


Pop a la gallega
Pulpo a la gallega

21,00€ 

Musclos de roca al vapor
Mejillones de roca al vapor

13,80€ 

Musclos de roca a la vinagreta
Mejillones de roca a la vinagreta

15,80€ 


Navalles gallegues a la planxa
Navajas gallegas a la plancha

18,50€ 

Marisc de closca (musclos, cloïsses, escopinyes i navalles)
Marisco de concha (mejillones, almejas, berberechos y navajas)

22,00€ 

Gambes llagostineres (250 g)
Gambas langostineras (250 g)

20,00€ 

Peix i marisc / Pescado y marisco

Gambes de Blanes (250 g)

Gambas de Blanes (250 g)

38,00€ 

Sardines de Blanes a la planxa

Sardinas de Blanes a la plancha

15,00€ 

Sípia a la planxa amb verdures

Sepia a la plancha con verduras

17,00€ 

Supremes de salmó a la planxa amb verdures

Supremas de salmón a la plancha con verduras

18,50€ 

Supremes de lluç de palangre a la planxa amb verdures

Supremas de merluza de palangre a la plancha con verduras

18,50€ 

Rap a la planxa amb verdures

Rape a la plancha con verduras

24,50€ 

Tonyina “Balfegó” a la planxa amb arròs i mermelada de tomàquet

Atún “Balfegó” a la plancha con arroz y mermelada de tomate

25,50€      

“Parrillada Treumal” de peix i marisc

“Parrillada Treumal” de pescado y marisco

58,00€   

Arrossos / Arroces

Paella marinera Treumal / Paella marinera Treumal

22,00€ *     

Arròs negre / Arroz negro

22,00€ *     

Fideuà / Fideuá

21,00€ *      

Arròs amb verdures de temporada

Arroz con verduras de temporada

21,00€ *

* Preu per persona / * Precio por persona

* Mínim 2 persones. Dependent del "lio" fem arrossos per 1 persona

* Mínimo 2 personas. Dependiendo del "lio" hacemos arroces para 1 persona

Carns / Carnes

Entrecot de vedella de Girona (400 g) amb guarnició

Entrecot de ternera de Girona (400 g) con guarnición

24,50€  

Hamburguesa "Treumal" (panet, hamburguesa de vedella de 140 g, formatge, patates fregides i amanida)

Hamburguesa "Treumal" (panecillo, hamburguesa de ternera de 140 g, queso, patatas fritas y ensalada)

16,00€  

Botifarra de pagès "Can Freixas" amb mongetes

Butifarra de payés "Can Freixas" con alubias blancas

15,50€ 

Salses / Salsas

Allioli



Maionesa - Tàrtara



Romesco



Brava



3,50€

Pels més petits... / Para los más pequeños...

Pasta amb salsa de tomàquet i formatge parmesà ratllat
Pasta con salsa de tomate y queso parmesano rallado

11,00€  

Pollastre al forn *

Pollo al horno *

12,00€

Escalopa milanesa de pollastre *

Escalopa milanesa de pollo *

12,00€  

Croquetes de pollastre de la casa (6u.) *

Croquetas de pollo de la casa (6u.) *

12,00€   


Hamburguesa de vedella en plat (140 g) *

Hamburguesa de ternera en plato (140 g) *

12,00€


Ous ferrats ecològics *

Huevos fritos ecológicos *

11,00€ 

Truita francesa d'ous ecològics *

Tortilla francesa de huevos ecológicos *

11,00€ 

* Aquests plats poden anar acompanyats amb patates fregides o amanida.

* Estos platos pueden ir acompañados de patatas fritas o ensalada.

Postres / Postres

Recuit “de drap” de cabra d’Ullastret amb mel
Requesón “de drap” de cabra de Ullastret con miel

7,00€ 

Flam de la casa
Flan de la casa

5,50€  



Flam de la casa amb nata
Flan de la casa con nata

7,00€  



Flam de recuit “de drap” de cabra
Flan de requesón “de drap” de cabra

6,00€  

Crema catalana
Crema catalana

7,00€  

Catalanet (Gelat de torró banyat amb ratafia)
Catalanet (Helado de turrón bañado en ratafia)

7,50€  

Pastís de formatge de la casa
Pastel de queso de la casa

7,00€    

Postres / Postres

Fruita natural

Fruta natural

6,00€

Maduixes amb nata

Fresas con nata

7,50€ 


Maduixes amb suc de taronja natural

Fresas con zumo de naranja natural

7,50€


Maduixes amb Moscatell

Fresas con moscatel

7,50€ 



Valencià (Suc de taronja natural, gelat de vainilla i licor Cointreau)

Valencià (Zumo de naranja natural, helado de vainilla y licor Cointreau)

8,50€ 

Músic amb Moscatell

Frutos secos con moscatel

7,50€  

Formatge manxec amb codony

Queso manchego con membrillo

8,00€ 

Selecció de formatges artesans

Selección de quesos artesanos

15,50€ 

Cafè irlandès

Café irlandés

12,00€ 

El nostre restaurant no pot garantir l'absència de traces de components al·lèrgics i causants d'intoleràncies alimentàries en els nostres plats. Si vostè és al·lèrgic i/o intolerant a algun component, preguem informi el nostre personal per a una major informació.

Nuestro restaurante no puede garantizar la ausencia de trazas de componentes alérgicos causantes de intolerancias alimentarias en nuestros platos. Si usted es alérgico e/o intolerante a algún componente, rogamos lo comunique a nuestro personal para una mayor información.

Els suplementes es cobraran a part. / Los suplementos se cobrarán a parte.
IVA inclòs / IVA incluido





GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
ГЛЮТЕН



CRUSTÁCEOS
CRUSTACI
CRUSTACÉS
РАКООБРАЗНЫЙ



HUEVOS
OUS
OEUFS
EGGS
ЯЙЦА



PESGADO
PEIX
POISSON
FISH
РЫБЫ



CACAHUETES
CACAUETS
CACAHUETÉS
PEANUTS
АРАХИС



SOJA
SOJA
SOJA
SOY
СОЯ



LÁCTEOS
LÀCTICS
LAITAGES
DAIRY
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



FRUTOS DE CÁSCARA
FRUITS AMB CLOSCA
FRUITS SECS
NUTS
ОРЕХИ



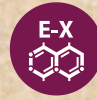
APIO
API
CELERI
CELERY
СЕЛЬДЕРЕЙ



MOSTAZA
MOSTASSA
MOUTARDE
MOUTARD
ГОРЧИЦА



GRANOS DE SÉSAMO
GRANS DE SÈSAM
GRAINES DE SÈSAME
SESAME SEED
КУНЖУТНЫЕ ЗЕРНА



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFATOS
DIÒXID DE SOFRE I SULFITES
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
ДИОКСИД СЕРЫ И СУФЛИТЫ




ALTRAMUCES
TRAMUSSOS
LUPINS
LUPINS
ЛЮПИНЫ



MOLUSCOS
MOL-LUSCS
MOLLUSQUES
MOLLUSCS
МОЛЛЮСК



XIRINGUITO CALA TREUMAL

 @calatreumal

info@calatreumal.com / www.calatreumal.com

BLANES (Costa Brava)