



Els nostres plats / Nos plats / Our dishes / наши блюда



Entrants i amanides

Hors-d'œuvre et salades / Starters and salads / Закуски и салаты


Amanida clàssica Treumal / Salade classique Treumal / Classic salad Treumal
Классический салат "Треумаль"

10,30€

Amanida de tomàquet "Raff o Cor de bou" i ceba
Salade de tomates "Raff ou Cor de bou" et oignon
Salad with tomato "Raff or Cor de bou" and onion
Салат из помидоров «Раф» или «бычье сердце» и лука

10,80€

Amanida de tomàquet "Raff o Cor de bou" amb ventresca de tonyina i anxoves
Salade de tomates "Raff ou Cor de bou" avec ventrèche de thon et anchois
Salad with tomato "Raff or Cor de bou" with tuna belly and anchovies
Салат из помидоров "Raff o Cor de bou" с тунцом и анчоусами

16,80€ 

Amanida de burrata artesana amb ruca i tomàquet confitat / Salade de burrata
avec roquette et tomates confites / Burrata salad with arugula and
tomato confit / Салат из карамелизированных помидор
с рукколой И сыром «буррата»

14,80€   


Amanida de tallarines de sípia i salsa romesco
Salade de nouilles de seiches et sauce romesco / Cuttlefish noodles salad with
romesco sauce / Салат с филе каракатицы и соусом ромеско

15,10€   

Meló amb pernil / Melon au jambon / Melon with cured ham
Дыня с хамоном

15,80€

Anxoves NASSARI Selectes "OO"
Anchois Nassari selectes "OO" / NASSARI's anchovies Selection "OO"
Отборные анчоусы NASSARI "OO"

19,20€ 8u. 



Salmó marinat / Saumon mariné / Marinated salmon / Маринованный лосось

16,10€ 

Carpaccio de bacallà amb fons de tomàquet
Carpaccio de morue au fonds de tomate / Cod carpaccio in tomato stock base
Карпаччо из трески на помидорах

16,10€ 

Carpaccio de tonyina "Balfegó" / Carpaccio de thon "Balfegó"
"Balfegó" Tuna Carpaccio / Карпаччо из тунца "Balfegó"

18,30€  

Formatge manxec (semisec) (100 g) / Fromage "manchege" (demi-sec) (100 g)
Manchege cheese (100 g) / Сыр manchege (Твёрдый сыр) (100 г)

9,80€ 

Selecció de formatges artesans / Sélection de fromages artisanaux / Selection
of artisan cheeses / Ассорти из домашних сыров

15,50€ 

Entrants i amanides

Hors-d'œuvre et salades / Starters and salads / Закуски и салаты

Pernil del país (100 g)

Jambon du pays (100 g) / Cured ham (100 g) / Хамон испанский (100 г)

10,80€

Espatlla ibèrica D.O. Guijuelo (100 g)

Épaule de porc ibérique D.O. Guijuelo (100 g) / Iberian ham shoulder

D.O. Guijuelo (100 g) / Лопатка Иберика Наименование по

происхождению Гихуэло (100 г)

16,30€

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

Jambon Ibérique de gland "Juan Manuel" D.O. Guijuelo (100 g)

Iberian ham "Juan Manuel" D.O. Guijuelo (100 g)

Хамон Иберико «Juan Manuel» из региона Guijuelo (100 г)

24,80€

Assortiment d'embotits ibèrics

Assortiment de charcuterie d'ibériques / Assortment of Iberian hams




Ассорти из иберийских колбас

19,80€ 

Patates braves / Patatas bravas (des pommes frites pimentées) / Fried potato cubes with spicy "Brava" sauce / Картошка с соусом «brava»

7,50€   

Croquetes de pollastre de la casa / Croquettes de poulet maison / Homemade chicken croquettes / Крокеты из домашнего цыпленка

8,70€ 6u. **14,30€** 10u.   

Assortiment de croquetes artesanes "Sa Croqueta" / Assortiment de croquettes maison "Sa Croqueta" / Homemade "Sa Croqueta" croquettes selection



Разнообразные домашние крокеты «Sa Croqueta»

Formatge de cabra amb ceba caramelitzada, pernil de gla i calamars farcits / Fromage de chèvre et oignon caramélisé, jambon ibérique de gland et des calamars farcis / Goat cheese with caramelized onion, iberian ham and stuffed squids / Козий сыр с карамелизированным луком, хамоном и фаршированным кальмаром

12,90€ 9u.      

Verdures del temps a la planxa amb salsa romesco


Légumes du temps grillées à la sauce romesco / Seasonal vegetables grilled with romesco sauce / Сезонные овощи на гриль с соусом «ромеско»

15,10€  


Ous estrellats ecològics amb pernil ibèric / Oeufs frits au jambon ibérique / Ecological fried eggs with Iberian ham / Яичница с иберийским хамоном

16,10€ 

Pa / Pain / Bread / Хлеб


3,00€ 

Pa amb tomàquet / Pain à la tomate / Bread with tomato / Хлеб с помидорами

4,00€ 

Pa de coca torrat amb tomàquet / Fougasse grillée à la tomate

Toasted "Coca" bread with tomato (flat bread) / Тост хлеба с оливковым маслом и помидорами

4,50€ 

Peix i marisc

Poisson et fruits de mer / Fish and shellfish / Рыба и морепродукты

Peixet fregit

Petits poissons frits / Fried small fish

«Пескадито фрито» – жареная в масле мелкая рыба

17,00€



Calamars a la romana

Calamars à la romaine / Roman style squid rings / Кальмары во-фритюре

17,50€



Calamars a l'andalusa amb pebrots del padró

Calamars à l'andalouse avec des poivrons du Padron / "Andalusian" style squid rings with small green peppers / Кальмары по-андалузски

17,50€



Pop a la gallega

Poulpe à la galicienne / Galician-style octopus / Осьминог по галисийски

21,00€



Musclos de roca al vapor

Moules de roche à la vapeur / Steamed mussels / Наскальные мидии на пару

13,80€



Musclos de roca a la vinagreta

Moules de roche à la vinaigrette / Vinaigrette style mussels

Наскальные мидии с укусным соусом

15,80€



Navalles gallegues a la planxa / Couteaux de Galice grillés / Galician grilled razor clams / галисийский морепродукты на гриле

18,50€



Marisc de closca (musclos, cloïsses, escopinyes i navalles)

Coquillages (moules, palourdes, coques, couteaux) / Shellfish (mussels, clams, cockles, razor-shells) / Морепродукты (мидии, ракушки, сердцевидки, Галисийский морепродукты)

22,00€



Gambes llagostineres (250 g) / Crevettes roses du large (250 g)

Grilled prawns (250 g) / Розовые креветки (250 г)

20,00€



Gambes de Blanes (250 g)

Crevettes de Blanes (250 g) / Blanes' grilled prawns (250 g)

Креветки из Бланеса (250 г)

38,00€




Peix i marisc

Poisson et fruits de mer / Fish and shellfish / Рыба и морепродукты






Sardines de Blanes a la planxa
Sardines grillées de Blanes / Blanes' grilled sardines
Жаренные сардины "Blanes"
15,00€ 




Sípia a la planxa amb amb verdure
Seiche grillée aux légumes / Grilled cuttlefish with vegetables
Каракатица гриль с овощами
17,00€ 

Supremes de salmó a la planxa amb verdure
Suprêmes de saumon grillé aux légumes / Grilled salmon with vegetables
Филе лосося гриль с овощами
18,50€ 

Supremes de lluç de palangre a la planxa amb verdure
Suprêmes de colin de palangre grillé aux légumes / Grilled hake with
vegetables / На гриле жареный хек с овощами
18,50€ 

Rap a la planxa amb verdure
Lotte de mer grillée aux légumes / Grilled monkfish with vegetables
Морской черт гриль с овощами
24,50€ 

Tonyina a la planxa "Balfegó" amb arròs i melmelada de tomàquet
Thon grillé "Bal fegó" au riz et à la confiture de tomate
Grilled tuna "Balfegó" with rice and tomato jam
Тунец на гриле "Balfegó" с рисом и томатным мармеладом
25,50€     

"Parrillada Treumal" de peix i marisc
Poissons et fruits de mer grillés "Treumal" / Grilled fish and shellfish
platter "Treumal" / Ассорти из жареной рыбы и моллюсков
58,00€   

Arrossos / Riz / Rices / Рис

Paella marinera Treumal
Paella marinière Treumal / Seafood rice "Paella Treumal"
Морская паэльля "Треумаль"

22,00€ *     

Arròs negre
Riz noir / Black rice (with cuttlefish in its ink) / Черный рис

22,00€ *     

Fideuà
Fideuà (Paella de vermicelles) / "Fideuà" (seafood noodles paella) / Фидеуа

21,00€ *      

Arròs amb verdures de temporada
Riz aux légumes de saison / Rice with seasonal vegetables
Рис с сезонными овощами

21,00€ *

* Preu per persona / * Preis pro Person / * Price per person

* Стоимость на 1 человека

* Mínim 2 persones / * Minimum 2 personnes / * Minimum 2 people

* Минимум 2 человека

Carns / Viandes / Meat / Мясные блюда


Entrecot de vedella de Girona (400 g) amb guarnició
Entrecôte de Gérone (400 g) et garniture / Veal entrecote from Girona (400 g) with
garnish / Говяжий антрекот (400 г) с гарниром

24,50€

Hamburguesa "Treumal" (panet, hamburguesa de vedella de 140 g, formatge,
patates fregides i amanida) / Hamburger "Treumal" (Petit pain, burger de veau,
fromage, des frites et salade / "Treumal" burger (Roll, 140 g beef burger, cheese,
French fries and salad) / Бургер "Треумаль" (булочка, котлета из телятины 140 г,
сыр, картофель фри и салат)



16,00€  

Botifarra de pagès "Can Freixas" amb mongetes
Saucisse catalane "Can Freixas" aux haricots / "Can Freixas" Catalan sausage with
beans / Каталонская колбаса с фасолью

15,50€ 

Salses / Sauces / Sauces / Соусы

Allioli 

Maionesa - Tàrtara  

Romesco  

Brava **3,50€**   

Pels més petits... / Pour les petits... / For the little ones... / для самых маленьких...



Pasta amb salsa de tomàquet i formatge parmesà ratllat
Pâtes à la sauce tomate et parmesan râpé / Pasta with tomato sauce and
parmesano cheese / Паста с томатным соусом и тертым сыром Пармезан

11,00€  

Pollastre al forn *
Poulet au four * / Roast chicken * / Запеченная курица *

12,00€

Escalopa milanesa de pollastre * / Escalope de poulet milanèse *
Breaded chicken * / Куриный эскалоп по-милански *

12,00€  


Croquetes de pollastre de la casa (6u.) *
Croquettes de poulet maison (6u.) *
Chicken home-made croquettes (6u.) *
Домашние крокеты из курицы (6 шт) *

12,00€   


Hamburguesa de vedella en plat (140 g) *
Burger de veau dans un plat (140 g) * / Beef burger on a plate (140 g) *
бургер из телятины (на тарелке без булочек) (140 г) *

12,00€

Ous ferrats ecològics *
Oeufs frits écologiques * / Ecological fried eggs *
Яичница из экологических яиц *

11,00€ 

Truita francesa d'ous ecològics *
Omelette aux œufs écologiques * / Plain omelette made with ecological eggs *
Французский омлет из экологических яиц *

11,00€ 

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


* Ces plats peuvent être accompagnés de pommes de terre frites ou salade.

* With chips or salad.

* Эти блюда могут подаваться с гарниром из жареной картошки или салата.

Postres / Desserts / Desserts / Десерты

Recuit “de drap” de cabra d’Ullastret amb mel
Fromage cottage de chèvre “d’Ullastret” avec du miel / “Ullastret” goat cottage
cheese with honey / Свежий, мягкий сыр, политый медом

7,00€ 

Flam de la casa

Crème caramel maison / Homemade crème caramel / Домашний флан

5,50€  

Flam de la casa amb nata

Crème caramel maison à la crème Chantilly / Homemade crème caramel with
whipped cream / Флан со сливками

7,00€  

Flam de recuit “de drap” de cabra

Crème caramel de fromage cottage de chèvre / Goat cottage cheese crème
caramel / Флан из свежего мягкого козьего сыра

6,00€  

Crema catalana

Crème catalane / Catalan cream / Каталонский крем


7,00€  

Catalanet (Gelats de torró banyat amb ratafia)

Catalanet (Glacé au nougat avec du “ratafia”)

Catalanet (Nougat ice cream with “ratafia” liqueur)

Catalanet (мороженое со вкусом нуги и ликером “Ratafia”)

7,50€  

Pastís de formatge la casa / Gâteau au fromage fait maison

Homemade cheesecake / домашний чизкейк

7,00€    


Fruita natural

Fruit frais / Fresh fruit / Свежие фрукты

6,00€

Postres / Desserts / Desserts / Десерты


Maduixes amb nata
Fraises à la crème Chantilly / Strawberries with whipped cream
Клубника со сливками

7,50€ 


Maduixes amb suc de taronja natural
Fraises au jus d'orange frais / Strawberries with fresh orange juice
Клубника с натуральным апельсиновым соком

7,50€

Maduixes amb Moscatell
Fraises avec du muscat / Strawberries with muscat
Клубника с ликером "Moscatel"

7,50€ 


Valencià (Suc de taronja natural, gelat de vainilla i licor Cointreau)
Valencià (jus d'orange frais, glace à la vanille et liqueur Cointreau)
Valencià (Orange juice, vanilla ice cream & Cointreau)
Натуральный апельсиновый сок,
ванильное мороженное и ликер Cointreau

8,50€ 


Músic amb Moscatell
Fruits secs et muscat / Mixed nuts and muscat wine
Орехи и сухофрукты с вином Москатель

7,50€  


Formatge manxec amb codony
Fromage manchego à la pâte de coing / Manchego cheese with quince
Сыр «Манчего» с мармеладом из айвы

8,00€ 

Selecció de formatges artesans / Sélection de fromages artisanaux
Selection of artisan cheeses / Ассорти из домашних сыров

15,50€ 

Cafè irlandès
Café irlandais / Irish Coffee / Ирландский кофе

12,00€ 

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

Notre restaurant ne peut garantir l'absence de traces de composants allergènes à l'origine d'intolérances alimentaires comme ingrédients dans nos plats. Si vous êtes allergique et/ou intolérant à l'un des composants, veuillez en informer notre personnel pour plus information.

Our restaurant cannot guarantee the absence of traces of allergenic components that cause food intolerances in our dishes. If you are allergic and/or intolerant to any component, please let us know for further information.

Наш ресторан не может гарантировать полное отсутствие в блюдах аллергенных компонентов, вызывающих пищевую непереносимость. Если у вас аллергия и или непереносимость какого-либо компонента, пожалуйста, сообщите нашим сотрудникам для получения дополнительной информации.

Els suplementes es cobraran a part. / Les supplements seront facturés séparément.
Supplements will be charged separately. / Дополнительные компоненты к блюду оплачиваются отдельно

IVA inclòs / IVA inclus / IVA included / с НДС



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
ГЛЮТЕН



CRUSTÁCEOS
CRUSTACI
CRUSTACÉS
CRUSTACEAN
РАКООБРАЗНЫЙ



HUEVOS
OUS
OEUFS
EGGS
ЯЙЦА



PESCADO
PEIX
POISSON
FISH
РЫБЫ



CACAHUETES
CACAUETS
CACAHUÈTES
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
CÉLERY
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 SULFITS
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
ДИОКСИД СЕРЫ И СУФЛИТЫ




ALTRAMUCES
TRAMUSSOS
LUPINS
LUPINS
ЛЮПИНЫ



MOLUSCOS
MOLLUSCS
MOLLUSQUES
MOLLUSCS
МОЛЛЮСК



XIRINGUITO CALA TREUMAL

 @calatreumal

info@calatreumal.com / www.calatreumal.com

BLANES (Costa Brava)