





DE L'HORT AL MAR

L'AMANIDA VERDA, LA DE SEMPRE	12,50€
amb enciam, tomàquet, pastanaga, ceba, pebrot, blat de moro i olives	
AMANIDA DE TOMÀQUET COR DE BOU I CEBA	12,50€
AMANIDA DE TOMÀQUETS VARIATS	19,50€
amb ventresca de tonyina i anxoves	
AMANIDA DE BURRATA	16,50€
amb ruca, tomàquets confitats i pinyons	

COMPARTIM?

ANXOVES "NASSARI" SELECTES "oo" (8 u.)	19,50€
SALMÓ MARINAT	17,50€
CARPACCIO DE BACALLÀ	17,50€
amb fons de tomàquet i olivada	
CARPACCIO DE TONYINA	19,50€
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA	22,50€
D.O. Palamós	
PERNIL DEL PAÍS (100 G)	12,50€
ESPATLLA IBÈRICA	18,00€
D.O. Guijuelo (100 G)	
PERNIL IBÈRIC DE GLA JUAN MANUEL	26,00€
D.O. Guijuelo (100 G)	
ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS	22,00€
SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS	18,00€
PATATES BRAVES	8,50€
CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE (6 u.)	12,00€
CROQUETES DE GAMBA (6 u.)	14,00€
VERDURES DE TEMPORADA	16,50€
a la planxa amb salsa romesco	
OUS ESTRELLATS ECOLÒGICS	17,50€
amb pernil ibèric i patates	

OSTRES!

OSTRES FRANCESES Guillardau N° 2	
1 u.	5,50€
3 u.	16,00€
6 u.	31,50€

DE LA COSTA

PEIXET FREGIT	18,00€
CALAMARS A LA ROMANA	18,50€
CALAMARS A L'ANDALUSA	18,50€
amb pebrots del Padró	
POP A LA GALLEGA	23,00€
MARISC DE CLOSCA	25,00€
musclos, cloïsses, escopinyes i navalles	
TELLERINES	16,00€
MUSCLOS DE ROCA	
Al vapor	15,00€
A la vinagreta	16,50€

DEL MAR A LA PLANXA

GAMBES LLAGOSTINERES (8 u.)	23,00€
GAMBES DE BLANES (250 G)	39,00€
SARDINES	16,50€
SÍPIA *	18,50€
SUPREMES DE SALMÓ *	20,00€
SUPREMES DE LLUÇ DE PALANGRE *	20,00€
RAP *	26,00€
TRONC DE TURBOT *	28,00€
* Aquests plats van acompanyats amb verdures	
TONYINA VERMELLA "BALFEGÓ"	27,00€
amb arròs i melmelada de tomàquet	
"PARRILLADA" DE PEIX I MARISC	60,00€
rap, lluç, escamarlans, gambes, navalles, musclos, cloïsses i escopinyes	



ARROSSOS

PAELLA MARINERA	23,50€ *
ARRÒS NEGRE	23,50€ *
FIDEUÀ	23,00€ *
ARRÒS AMB VERDURES I BOLETS DE TEMPORADA	22,00€ *

* Preu per persona, mínim 2 persones

Depèn del "lio" fem arrossos per a una persona

PELS MÉS CARNÍVORS

ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA (400 G)	26,00€
amb patates fregides	
TREUMAL BURGUER	18,00€
hamburguesa de vedella amb formatge, panet de brioix, patates fregides i amanida	
BOTIFARRA DE PAGÈS DE "CAN FREIXAS"	17,50€
amb mongetes del ganxet	

PELS MÉS PETITS

PASTA	14,00€
amb salsa de tomàquet i formatge parmesà ratllat	
POLLASTRE AL FORN *	15,00€
OUS FERRATS ECOLÒGICS *	14,00€
TRUITA FRANCESA D'OUS ECOLÒGICS *	14,00€
* Aquests plats poden anar acompanyats amb patates fregides o amanida	
PATATES FREGIDES	7,00€

RACIÓ DE PA	3,50€
PA DE COCA AMB TOMÀQUET	5,00€
ALLIOLI, TÀRTARA, ROMESCO o BRAVA	3,80€

El nostre restaurant no pot garantir l'absència de traces de substàncies al·lèrgiques i causants d'intoleràncies alimentàries com a ingredients en els nostres plats, a causa de les característiques de la nostra cuina i dels procediments de cocció i emplatat. Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun component, preguem que informi el nostre personal per a una major informació.

Els suplementes es cobraran a part.

Tots els preus tenen l'IVA inclòs.



DEL HUERTO AL MAR

ENSALADA VERDE, LA DE SIEMPRE	12,50€
con lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, pimienta, maíz y aceitunas	
ENSALADA DE TOMATE "COR DE BOU"	12,50€
con cebolla	
ENSALADA DE TOMATES VARIADOS	19,50€
con ventresca de atún y anchoas	
ENSALADA DE BURRATA	16,50€
con rúcula, tomates confitados y piñones	

¿COMPARTIMOS?

ANCHOAS "NASSARI" SELECTAS "00" (8 u.)	19,50€
SALMÓN MARINADO	17,50€
CARPACCIO DE BACALAO	17,50€
con fondo de tomate y olivada	
CARPACCIO DE ATÚN	19,50€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA	22,50€
D.O. Palamós	
JAMÓN DEL PAÍS (100G)	12,50€
PALETILLA IBÉRICA	18,00€
D.O. Guijuelo (100G)	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	26,00€
Juan Manuel, D.O. Guijuelo (100G)	
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS	22,00€
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS	18,00€
PATATAS BRAVAS	8,50€
CROQUETAS CASERAS DE POLLO (6 u.)	12,00€
CROQUETAS DE GAMBA (6 u.)	14,00€
VERDURAS DE TEMPORADA	16,50€
a la plancha con salsa romesco	
HUEVOS ESTRELLADOS ECOLÓGICOS	17,50€
con jamón ibérico y patatas	

¡OSTRAS!

OSTRAS FRANCESAS Guillardau N° 2	
1 u.	5,50€
3 u.	16,00€
6 u.	31,50€

DE LA COSTA

PESCADITO FRITO	18,00€
CALAMARES A LA ROMANA	18,50€
CALAMARES A LA ANDALUZA	18,50€
con pimientos Padrón	
PULPO A LA GALLEGA	23,00€
MARISCO DE CONCHA	25,00€
mejillones, almejas, berberechos y navajas	
COQUINAS	16,00€
MEJILLONES DE ROCA	
Al vapor	15,00€
A la vinagreta	16,50€

DEL MAR A LA PLANCHA

GAMBAS LANGOSTINERAS (8 u.)	23,00€
GAMBAS DE BLANES (250G)	39,00€
SARDINAS	16,50€
SEPIA *	18,50€
SUPREMAS DE SALMÓN *	20,00€
SUPREMAS DE MERLUZA DE PALANGRE *	20,00€
RAPE *	26,00€
TRONCO DE RODABALLO *	28,00€
* Estos platos se sirven con verduras	
ATÚN ROJO "BALFEGÓ"	27,00€
con arroz y mermelada de tomate	
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO	60,00€
rape, merluza, cigalas, gambas, navajas, mejillones, almejas y berberechos	



ARROCES

PAELLA MARINERA	23,50€ *
ARROZ NEGRO	23,50€ *
FIDEUÁ	23,00€ *
ARROZ CON VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA	22,00€ *

* Precio por persona, mínimo 2 personas

Dependiendo del "lio" hacemos arroces para una persona

PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

ENTRECOT DE TERNERA DE GIRONA (400G)	26,00€
con patatas fritas	
TREUMAL BURGUER	18,00€
hamburguesa de ternera con queso, panecillo de brioche, patatas fritas y ensalada	
BUTIFARRA DE PAYÉS DE "CAN FREIXAS"	17,50€
con alubias del "ganxet"	

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

PASTA	14,00€
con salsa de tomate y queso parmesano rallado	
POLLO AL HORNO *	15,00€
HUEVOS FRITOS ECOLÓGICOS *	14,00€
TORTILLA FRANCESA DE HUEVOS ECOLÓGICOS *	14,00€
* Estos platos pueden ir acompañados con patatas fritas o ensalada	
PATATAS FRITAS	7,00€

RACIÓN DE PAN	3,50€
PAN DE COCA CON TOMATE	5,00€
ALIOLI, TÁRTARA, ROMESCO o BRAVA	3,80€

Nuestro restaurante no puede garantizar la ausencia de trazas de sustancias alergénicas o ingredientes que puedan causar intolerancias alimentarias en nuestros platos, debido a las características de nuestra cocina y a los procedimientos de cocción y emplatado. Si usted es alérgico o intolerante a algún componente, por favor, informe a nuestro personal para obtener más información.

Los suplementos se cobrarán por separado.

Todos los precios incluyen el IVA.



FROM THE FIELD TO THE SEA

CLASSIC GREEN SALAD	12,50€
with lettuce, tomato, carrot, onion, bell pepper, sweetcorn, and olives	
TOMATO SALAD "COR DE BOU"	12,50€
with onion	
MIXED TOMATO SALAD	19,50€
with tuna belly, and anchovies	
BURRATA SALAD	16,50€
with arugula, confit tomatoes, and pine nuts	

SHALL WE SHARE?

"NASSARI" SELECT ANCHOVIES "00" (8 pcs)	19,50€
MARINATED SALMON	17,50€
COD CARPACCIO	17,50€
with tomato base, and olive tapenade	
TUNA CARPACCIO	19,50€
RED PRAWN CARPACCIO	22,50€
D.O. Palamós	
CURED HAM (100 G)	12,50€
IBERIAN SHOULDER HAM	18,00€
D.O. Guijuelo (100 G)	
IBERIAN HAM JUAN MANUEL	26,00€
Acorn-fed, D.O. Guijuelo (100 G)	
ASSORTMENT OF IBERIAN COLD CUTS	22,00€
SELECTION OF ARTISAN CHEESES	18,00€
PATATAS BRAVAS (Spicy sauce)	8,50€
HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES (6 pcs)	12,00€
PRAWN CROQUETTES (6 pcs)	14,00€
SEASONAL VEGETABLES	16,50€
grilled with romesco sauce	
FRIED ORGANIC EGGS	17,50€
with Iberian ham, and potatoes	

OYSTERS!

FRENCH OYSTERS Guillardau N° 2	
1 pc	5,50€
3 pcs	16,00€
6 pcs	31,50€

FROM THE COAST

FRIED SMALL FISH	18,00€
ROMANA-STYLE SQUID RINGS	18,50€
ANDALUSIAN-STYLE SQUID RINGS	18,50€
with Padrón peppers	
GALICIAN-STYLE OCTOPUS	23,00€
SHELLFISH PLATTER	25,00€
mussels, clams, cockles, and razor clams	
TELLINAS (WEDGE CLAMS)	16,00€
ROCK MUSSELS	
Steamed	15,00€
With vinaigrette	16,50€

FROM THE SEA TO THE GRILL

LARGE PRAWNS (8 pcs)	23,00€
RED PRAWNS FROM BLANES (250 G)	39,00€
SARDINES	16,50€
CUTTLEFISH *	18,50€
LINE-CAUGHT SALMON FILLET *	20,00€
LINE-CAUGHT HAKE FILLETS *	20,00€
MONKFISH *	26,00€
TURBOT LOIN *	28,00€
* Served with vegetables	
"BALFEGÓ" BLUEFIN TUNA	27,00€
with rice and tomato confit	
SEAFOOD MIXED PLATTER	60,00€
monkfish, hake, Mediterranean langoustines, prawns, razor clams, mussels, clams, and cockles	



RICES

SEAFOOD PAELLA	23,50€ *
BLACK RICE PAELLA	23,50€ *
FIDEUÀ (NOODLE SEAFOOD PAELLA)	23,00€ *
RICE WITH SEASONAL VEGETABLES AND MUSHROOMS	22,00€ *

* Price per person, minimum 2 people

FOR THE MEAT LOVERS

GIRONA BEEF ENTRECÔTE (400 G)	26,00€
with French fries	
TREUMAL BURGUER	18,00€
beef burger with cheese, brioche bun, French fries, and salad	
"CAN FREIXAS" CATALAN PORK SAUSAGE	17,50€
with "Ganxet" white beans	

FOR THE LITTLE ONES

PASTA	14,00€
with tomato sauce, and grated Parmesan cheese	
ROAST CHICKEN *	15,00€
ORGANIC FRIED EGGS *	14,00€
FRENCH OMELETTE	14,00€
with organic eggs *	
* These dishes can be served with French fries or salad	
FRENCH FRIES	7,00€

BREAD PORTION	3,50€
COCA BREAD WITH TOMATO (thin bread)	5,00€
ALLIOLI, TÁRTARA, ROMESCO o BRAVA SAUCE	3,80€

Our restaurant cannot guarantee the absence of traces of allergenic substances or ingredients that may cause food intolerances in our dishes, due to the nature of our kitchen and the procedures of cooking and plating. If you have any allergies or intolerances, please inform our staff for further information.

Supplements will be charged separately.

All prices include VAT.



DU POTAGER À LA MER

SALADE VERTE CLASSIQUE

12,50€

avec laitue, tomate, carotte, oignon, poivron,
maïs et olives

SALADE DE TOMATES "COR DE BOU"

12,50€

avec oignon

SALADE DE TOMATES VARIÉES

19,50€

avec ventrèche de thon et anchois

SALADE DE BURRATA

16,50€

avec roquette, tomates confites et pignons de pin

ON PARTAGE?

ANCHOIS "NASSARI" SÉLECTION "00" (8 p.)

19,50€

SAUMON MARINÉ

17,50€

CARPACCIO DE MORUE

17,50€

sur lit de tomate et tapenade d'olives

CARPACCIO DE THON

19,50€

CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES

22,50€

A.O.P. Palamós

JAMBON DU PAYS (100 G)

12,50€

ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE

18,00€

A.O.P. Guijuelo (100 G)

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND

26,00€

Juan Manuel, A.O.P. Guijuelo (100 G)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES

22,00€

SÉLECTION DE FROMAGES ARTISANAUX

18,00€

PATATAS BRAVAS (Sauce piquante)

8,50€

CROQUETTES MAISON AU POULET (6 p.)

12,00€

CROQUETTES AUX CREVETTES (6 p.)

14,00€

LÉGUMES DE SAISON

16,50€

grillés, avec sauce romesco

ŒUFS AU PLAT BIO

17,50€

avec jambon ibérique et pommes de terre

HUÎTRES!

HUÎTRES FRANÇAISES Guillardau n° 2

1 p.

5,50€

3 p.

16,00€

6 p.

31,50€

DE LA CÔTE

PETITS POISSONS FRITS

18,00€

CALAMRS À LA ROMAINE

18,50€

CALAMARS A L'ANDALOUSE

18,50€

avec poivrons du Padrón

POULPE À LA GALICIENNE

23,00€

PLATEAU DE FRUITS DE MER

25,00€

moules, palourdes, coques et couteaux

TELLINES

16,00€

MOULES DE ROCHE

À la vapeur

15,00€

À la vinaigrette

16,50€

DE LA MER AU GRILL

CREVETTES ROSES DU LARGE (8 p.)

23,00€

CREVETTES DE BLANES (250 G)

39,00€

SARDINES

16,50€

SEICHÉ *

18,50€

SUPRÊMES DE SAUMON *

20,00€

SUPRÊMES DE MERLU DE LIGNE *

20,00€

LOTTE *

26,00€

TRONÇON DE TURBOT *

28,00€

* Ces plats sont servis avec des légumes

THON ROUGE "BALFEGÓ"

27,00€

avec riz et confiture de tomate

GRILLÉE DE POISSON ET FRUITS DE MER 60,00€

lotte, merlu, langoustines, crevettes, couteaux,
moules, palourdes et coques



RIZ

PAELLA MARINÈRE	23,50€ *
RIZ NOIR	23,50€ *
FIDEUÀ (Paella de vermicelles)	23,00€ *
RIZ AUX LÉGUMES ET CHAMPIGNONS DE SAISON	22,00€ *

* Prix par personne, minimum 2 personnes

POUR LES AMATEURS DE VIANDE

ENTRECÔTTE DE BŒUF DE GÉRONE (400 G) avec frites	26,00€
TREUMAL BURGUER burger de bœuf au fromage, pain brioché, frites et salade	18,00€
SAUCISSE CATALANE "CAN FREIXAS" aux haricots blancs du Ganxet	17,50€

POUR LES PLUS PETITS

PÂTES avec sauce tomate et fromage parmesan râpé	14,00€
POULET AU FOUR *	15,00€
ŒUFS FRITS AU PLAT BIO *	14,00€
OMELETTE AUX ŒUFS BIO *	14,00€
* Ces plats peuvent être accompagnés de frites ou de salade	
FRITES	7,00€

PORTION DE PAIN	3,50€
FOUGASSE À LA TOMATE (pain catalan)	5,00€
ALLIOLI, TARTARE, ROMESCO ou SAUCE BRAVA	3,80€

Notre restaurant ne peut garantir l'absence totale de substances allergènes ou d'ingrédients pouvant provoquer des intolérances alimentaires dans nos plats, en raison des caractéristiques de notre cuisine ainsi que des procédures de préparation et de dressage. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, merci d'en informer notre personnel, qui vous fournira les informations nécessaires.

Les suppléments seront facturés séparément.

Tous les prix incluent la TVA.

DE L'HORT AL MAR

L'AMANIDA VERDA, LA DE SEMPRE

amb enciam, tomàquet, pastanaga, ceba,
pebrot, blat de moro i olives

AMANIDA DE TOMÀQUET COR DE BOU I CEBÀ

AMANIDA DE TOMÀQUETS VARIATS

amb ventresca de tonyina i anxoves

AMANIDA DE BURRATA

amb ruca, tomàquets confitats i pinyons

COMPARTIM?

ANXOVES "NASSARI" SELECTES "oo" (8 u.)

SALMÓ MARINAT

CARPACCIO DE BACALLÀ

amb fons de tomàquet i olivada

CARPACCIO DE TONYINA

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA

D.O. Palamós

PERNIL DEL PAÍS (100 G)

ESPATLLA IBÈRICA

D.O. Guijuelo (100 G)

PERNIL IBÈRIC DE GLA JUAN MANUEL

D.O. Guijuelo (100 G)

ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS

PATATES BRAVES

CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE (6 u.)

CROQUETES DE GAMBA (6 u.)

VERDURES DE TEMPORADA

a la planxa amb salsa romesco

OUS ESTRELLATS ECOLÒGICS

amb pernil ibèric i patates

OSTRES!

OSTRES FRANCESES Guillardau N° 2

1 u.

3 u.

6 u.

DE LA COSTA

PEIXET FREGIT

CALAMARS A LA ROMANA

CALAMARS A L'ANDALUSA

amb pebrots del Padró

POP A LA GALLEGA

MARISC DE CLOSCA

musclos, cloïsses, escopinyes i navalles

TELLERINES

MUSCLOS DE ROCA

Al vapor

A la vinagreta

DEL MAR A LA PLANXA

GAMBES LLAGOSTINERES (8 u.)

GAMBES DE BLANES (250 G)

SARDINES

SÍPIA *

SUPREMES DE SALMÓ *

SUPREMES DE LLUÇ DE PALANGRE *

RAP *

TRONC DE TURBOT *

* Aquests plats van acompanyats amb verdures

TONYINA VERMELLA "BALFEGÓ"

amb arròs i melmelada de tomàquet

"PARRILLADA" DE PEIX I MARISC

rap, lluç, escamarlans, gambes, navalles,
musclos, cloïsses i escopinyes



ARROSSOS

PAELLA MARINERA



ARRÒS NEGRE

FIDEUÀ



ARRÒS AMB VERDURES I BOLETS DE TEMPORADA



* Preu per persona, mínim 2 persones

Depèn del "lio" fem arrossos per a una persona

PELS MÉS CARNÍVORS

ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA (400 G)

amb patates fregides

TREUMAL BURGUER

hamburguesa de vedella amb formatge,
panet de brioix, patates fregides i amanida

BOTIFARRA DE PAGÈS DE "CAN FREIXAS"

amb mongetes del ganxet



PELS MÉS PETITS

PASTA

amb salsa de tomàquet i formatge
parmesà ratllat



POLLASTRE AL FORN *

OUS FERRATS ECOLÒGICS *



TRUITA FRANCESA D'OUS ECOLÒGICS *



* Aquests plats poden anar acompanyats
amb patates fregides o amanida

PATATES FREGIDES

RACIÓ DE PA

PA DE COCA AMB TOMÀQUET



ALLIOLI, TÀRTARA, ROMESCO o BRAVA



Cereales con Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Api



Mostaza



Granos de sésamo



Cacahuets



Soja



Làcteos



Frutos de cáscara



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramunces

El nostre restaurant no pot garantir l'absència de traces de substàncies al·lèrgiques i causants d'intoleràncies alimentàries com a ingredients en els nostres plats, a causa de les característiques de la nostra cuina i dels procediments de cocció i emplatat. Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun component, preguem que informi el nostre personal per a una major informació.

Els suplementes es cobraran a part.

Tots els preus tenen l'IVA inclòs.



XIRINGUITO TREUMAL



@calatreumal

info@calatreumal.com / www.calatreumal.com

Cala Treumal, Blanes (Costa Brava)