

PARK HOTEL

San Jorge *****

Costa Brava

HOTEL · SPA · RESTAURANT

Mar Blau

SNACK BAR

Hora del vermut

L'HEURE DU VERMOUTH | VERMOUTH TIME

Patates xip Chips Potato chips	2,50€
Olives Aceïtunas	3€

Els nostres clàssics

NUESTROS CLÁSICOS | NOS CLASSIQUES | OUR CLASSICS

Nachos amb guacamole Nachos con guacamole Nachos au guacamole Nachos with guacamole	8,50€
Croquetes casolanes de pernil ibèric Croquetas caseras de jamón ibérico Croquettes faites maison au jambon Ibérique Home-made Iberian ham croquettes	8,50€
Patates braves Patatas bravas	9,50€
Tires cruixents de pollastre amb salsa barbacoa Tiras crujientes de pollo con salsa barbacoa Doigts de Poulet croustillant à la sauce BBQ Crunchy chicken sticks with BBQ sauce	12€
Calamars a l'andalusa amb salsa al curri Calamares a la andaluza con salsa al curry Calmars frits à l'andalouse à la sauce de curry Andalusian-style fried calamari with curry sauce	12€
Taula de formatges KM-0 acompanyada de fruits secs i mermelada casolana Tabla de quesos KM-0 acompañada de frutos secos y mermelada casera Assortiment de fromages KM-0 accompagné de fruits secs et marmelade fait maison Selection of KM-0 cheeses with dried nuts and homemade jam	14€
Pernil ibèric amb pa de coca cruixent Jamón ibérico con pan de coca crujiente Ardoise de jambon ibérique et son pain de coca croustillante Slate of reserve quality cured Iberian ham with crunchy flatbread	16€

Amanides

ENSALADAS | SALADES | SALADS

Amanida de brots tendres, salmó fumat, anxoves, tomàquet confitat i vinagreta de Mòdena Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, anchoas, tomate confitado y vinagreta de Módena Salade de jeunes pousses, saumon fumé, anchois et tomate confit à la vinaigrette Mixed leaves, smoked salmon, anchovies and confit tomato with Modena vinaigrette	12€
Amanida de pollastre amb emulsió de guacamole, poma caramelitzada i vinagreta de fruits secs Ensalada de pollo con emulsión de guacamole, manzana caramelizada y vinagreta de frutos secos Salade de poulet avec émulsion de guacamole, pomme caramélisé et vinaigrette aux fruits secs Chicken salad with guacamole mousse, caramelized apple and dried nuts vinaigrette	12€

Les nostres especialitats

NUESTRAS ESPECIALIDADES | NOS SPÉCIALITÉS | OUR SPECIALITIES

Rigatoni a la bolonyesa amb parmesà Rigatoni a la boloñesa con parmesano Rigatoni à la bolognaise et parmesan Rigatoni with Bolognese sauce and parmesan cheese	14€
Bacallà amb all i oli d'all negre Bacalao con alioli de ajo negro Morue avec aïoli à l'ail noir Cod with black garlic aioli	16€
Ploma ibèrica amb salsa teriyaki i ceba tendra confitada Pluma ibérica con salsa teriyaki y cebolla tierna confitada Pluma de porc ibérique à la sauce teriyaki et ciboulette confité Grilled pork loin with Teriyaki sauce and spring onion confit	20€

Per gaudir amb les mans

PARA DISFRUTAR CON LAS MANOS | POUR S'AMUSER AVEC LES MAINS | TO ENJOY WITH THE HANDS

Sandvitx de pernil i formatges Sándwich de jamón y queso Sandwich jambon fromage Ham and cheese sandwich	9€
Roll de salmó fumat, avocat, ruca i maionesa de Kimchi Roll de salmón ahumado, aguacate, rúcula y mahonesa de Kimchi Roll au saumon fumé, avocat, roquette et mayonnaise au Kimchi Smoked salmon roll, avocado, arugula and Kimchi mayonnaise	12€
Pizza de quatre formatges Pizza de cuatro quesos Pizza quatre fromages Four-cheese pizza	12€
Pizza de pernil i formatge Pizza de jamón y queso Pizza jambon-fromage Cheese and ham pizza	12€
Hamburguesa de llom de tonyina amb tomàquet, avocat i ruca Hamburguesa de lomo de atún con tomate, aguacate y rúcula Hamburger de dos de thon avec tomate, avocat et roquette Tuna fillet hamburger with tomato, avocado and arugula	15€
Cheese Burger de bou amb enciam i tomàquet Cheese Burger de buey con lechuga y tomate Cheese burger de bœuf avec laitue et tomate Beef cheeseburger with lettuce and tomato	15€
Hamburguesa de bou amb escalopa de foie, formatge de cabra i ceba caramel·litzada Hamburguesa de buey con escalopa de foie, queso de cabra y cebolla caramelizada Hamburger de bœuf avec foie, fromage de chèvre et oignon caramélisé Beef hamburger with foie scallop, goat cheese and caramelized onion	18€

Perls més petits

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS | POUR LES PETITS | FOR THE LITTLE ONES

Pasta a la napolitana Pâte à la sauce de tomate italienne Pasta with Neapolitan sauce	8€
Pasta bolonyesa Pâte à la bolognaise Pasta with Bolognese sauce	8€
Nuggets de pollastre Nuggets de pollo Nugget de poulet Chicken nuggets	8€
Hamburguesa amb patates Hamburguesa con patatas Hamburger avec des frites Burger with fries	10€

Per acompanyar

PARA ACOMPAÑAR | GARNITURES | SIDES

Pa amb tomàquet Pan con tomate Pain avec tomate Bread with tomato	2,50€
Patates fregides Patatas fritas Pommes frites French fries	4€
Amanida verda Ensalada verde Salade vert Green salad	4€

El toc final

EL TOQUE FINAL | LA TOUCHE FINALE | TO GIVE THE FINAL "TOUCH"

Flam artesà de recuit Flan artesano de requesón Flan de caillé fait maison Homemade cottage cheese flan	8€
Amanida de fruita Ensalada de fruta Salade de fruits Fruit salad	10€
Brownie de xocolata Brownie de chocolate Brownie au chocolat Chocolate brownie	10€

"D'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem que a les nostres preparacions pot haver-hi presència de productes i d'ingredients al·lèrgics, estem a la seva disposició per a informar-los en cas d'al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries".

"De acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/011 les informamos que en nuestras preparaciones puede existir la presencia de productos e ingredientes alérgicos, quedamos a su disposición para informarles en caso de alergias e/o intolerancias alimentarias".

« Conformément au règlement (UE) no. 1169/2011 on vous informe que dans les aliments préparés il peut y avoir présence d'ingrédients allergènes. Nous sommes à votre disposition pour plusieurs informations ».

"According to Regulation (EU) n. 1169/2011 we inform you that our food may contain allergens as ingredients, we are at your disposal for any clarification".

Begudes

BEBIDAS | BOISSONS | DRINKS

Aigua sense gas

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

0.33l Pet	1,75€
0.50l	2,50€
1l	3€
1.50l Pet	3,50€

Aigua amb gas

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

Vichy Catalan 0.33l	2,10€
San Pellegrino Vichy Catalan 0.50l	3€
San Pellegrino 0.75l Vichy Catalan 1l	3,50€

Refrescos

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Cola – Naranja – Limón Coke – Orange – Lemon	3€
Trina – Nestea – Sprite	3,50€
Tònica	3,50€
Ginger-Ale Bitter	3€
Energy Drink	3€
Cacaolat Orxata	3€
Sucs de fruita Zumos de frutas Jus de fruit Fruit juice	4,50€
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural Jus d'orange frais Fresh orange juice	4,50€

Cervesa

CERVEZA | BIÈRE | BEER

Barril petita Pequeña Pétite Small size	3,50€
Barril gran Grande Demi Medium size	4,50€
Estrella Damm Heineken	3,50€
Alcohol Free	3,50€
Voll Damm	4,50€
Sense gluten Gluten free	3,50€

Cafès

COFFEES

Espresso	1,95€
Tallat Cortado Latte	2€
Cafè amb llet Con leche <i>Au lait With milk</i>	2,25€
Americano	2,25€
Capuccino	2,75€
Cigaló Carajillo	2,75€
Got de llet Leche Lait Milk	2€
Llet amb cacau Leche con cacao <i>Lait au chocolat Chocolate milk</i>	2,50€
Infusions Infusiones	2,30€
Irish coffee	7€
Café frappe Frappe coffee	4,50€

Rom

RON | RHUM

Bacardi Havana	5€
Cacique	5€
Havana 7 Cacique 500 Brugal	6€
Matusalem Don Papa	7,50€
Zacapa	10€

Whisky

Ballantines JB	5,50€
Chivas Regal Jameson	8€
Jim Bean Four Roses Canadian Club	6,50€
Southern Comfort Jack Daniels	7,50€
Jack Daniels Single Barrel	9€

Licor

LIQUEUR

Anís Tequila Orujo	6€
Grappa Limoncello Chartreuse	6€
Patxarán Cointreau	6€
Tia María Frangelico	6€
Grand Marnier Baileys Disaronno Drambuie Get27	6€
Malibu Licor 43 Bonet	6€
Licor de fruites Licor de fruta Fruit liqueur	6€

Vins i aperitius

VINOS Y APERITIVOS
VINS ET APÉRITIFS | WINE & APÉRITIFS

Martini Campari Aperol	4,50€
Pastís Ricard Pernod	4,50€
Fino Manzanilla Moscatel Oporto	3,50€
Copa de vi Glass of wine	5€
Copa de cava Glass of cava	6€
Sangria Tisana ½ l	12€
Sangria Tisana 1l	18€
Sangria Tisana Copa Glass	6€

Vodka

Smirnoff Absolut Stolichnaya	5€
Grey Goose	7€

Brandy | Cognac

Torres 5 Soberano Veterano	5€
Torres 10 Magno Carlos III	5,50€
Carlos I Cardenal Mendoza Lepanto	8€
Remy Martin Courvoisier Martell	9,50€
1866 Otard VSOP Henessey VSOP	12€

Malt Whisky

Speyside	
Cardhu	8,50€
Knockando	9,50€
Macallan Amber	10€
Glenrothes	12€
Lowland	
Glenkienthie 10 yeras	11€
Jura	
Isle of Jura 10 years	10€
Highland	
Glenmorangie / Tomatin 10	12,50€
Islay	
Lagavulin	13,50€

Cocktails

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco i soda	8,50€
AMERICANO Martini Rosso, Campari	8,50€
SAN FRANCISCO Vodka, Granadina, suc de taronja, suc de préssec i suc de pinya Naranja, melocotón y zumo de piña Orange, peach juice and pineapple juice	9€
MARTINI ESPRESSO Vodka, licor café, café i sucre Licor café, café y azúcar Coffee liquor, coffee and sugar	9€
MOJITO MOJITO FRESA Ron, lima, soda, menta i sucre Menta y azúcar Lime, mint and sugar o Ron, maduixa, soda, menta i sucre Fresa y azúcar Strawberry, mint and sugar	9€
PIÑA COLADA Malibu, batida de coco, suc de pinya Piña Pineapple juice	9,50€
CAIPIRINHA Cachaça, lima i sucre Azúcar Lime and sugar	9,50€
DAIQUIRI DAIQUIRI FRESA Ron, Cointreau, llimona i sucre Limón y azúcar Lemon and sugar o Ron, maduixa, llimona i sucre Fresa, limón y azúcar Strawberry, lemon and sugar	10€
MARGARITA MARGARITA FROZEN Tequila, Cointreau, llimona i sucre Limón y azúcar Lemon and sugar	10€
GIN MULE Ginebra, menta, llima, ginger beer i sucre Lima y azúcar Mint, lime and sugar	10€
BLOODY MARY Vodka, tomàquet, tabasco i Perrins, llimona, sal i pebre Tomate, limón, sal y pimienta Tomato, lemon, salt and pepper	10€
SEX ON THE BEACH Vodka, granadina, licor de préssec, préssec i suc de taronja Licor de melocotón, melocotón y zumo de naranja Peach liqueur, peach and orange juice	10€
MANHATTAN Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	10€

Cocktails Alcohol Free

SAN FRANCISCO Granadina, suc de taronja, préssec i pinya Zumo de naranja, melocotón y piña Orange juice, peach and pineapple	8,50€
VITAMINA C Suc de llimona, de taronja natural i de pinya Zumo de limón, de naranja natural y de piña Lemon, orange and pineapple juice	8,50€
MOJITO Soda, menta, llima, i sucre Lima y azúcar Mint, lime and sugar	8,50€

Gin & tonic

LARIOS	9€
Fever tree + llima + ginebró <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
BEEFEATER	9€
Fever tree + llima + ginebró <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
TANQUERAY / GORDON'S	9€
Fever tree + llima + ginebró <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
TANQUERAY 10	11€
Fever tree + poma <i>Manzana</i> Apple	
BOMBAY SAPHIRE	10€
Fever tree + llima + ginebró <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
SEAGRAMS	10€
Fever tree + llima + cardamomo <i>Lima + cardamomo</i> Lime + cardamom	
PUERTO DE INDIAS	10€
Fever tree + maduixes <i>Fresas</i> Strawberries	
LONDON N°1	11€
Fever tree + pell de llima + ginebró <i>Piel de llima + enebro</i> Lime skin + juniper	
G-VINE FLORAISON	11€
Fever tree + raïm <i>Uva</i> Grape	
HENDRICK'S	11€
Fever tree + cogombre <i>Pepino</i> Cucumber	
BULLDOG	11€
Fever Mediterranean + llima + ginebró <i>Lima + enebro</i> Lime + juniper	
NUT - KM-0	11€
Fever Mediterranean + taronja + ginebró <i>Naranja + enebro</i> Orange + juniper	
GIN MARE	11€
Fever Mediterranean + llimona + romaní <i>Limón + romero</i> Lemon + Rosemary	