



CAP  BEA
BAR RESTAURANT & MARISC



Entrées chaudes/Hot starters

- ✔ Nems de canard compoté de mangue 10€
Duck springrolls with mango marmelade
- ✔ Moules gratinées aux poireaux et emmental 10€
Mussels au gratin with leeks and emmental cheese
- ✔ Calamars à la romaine 12€
Roman-style Squid
- ✔ Couteaux à la plancha 19€
Grilled razor clams

Entrées froides/Cold starters

- ✔ Salade Buddha bowl 13€
Buddha bowl salad
- ✔ Filets d'Anchois de l'Escala 14€
Escala Anchovy filets
- ✔ Salade Bobun 15€
Bobun Salad
- ✔ Mélimélo de tomate-bonbon, burrata, basilic 15€
Mesclun salad with candied tomatoes, basil and burrata cheese
- ✔ Palette de saumon fumé maison et sa crème Philadeldia
aux fine herbes 16€
Homemade smoked salmon in Philadelphia fine herbe cream
- ✔ Salade de homard 16€
Lobster Salad
- ✔ Tartare de gambas (avocat, tomate, piment d'Espelette, roquette) 16€
Prawn tartar (avocado, tomato, Espelette spicy peppers, rocket)
- ✔ Planche de Jambon Iberique 20€
Iberique Ham Plate
- ✔ Assortiment de 5 tapas du moment 25€
Assortment 5 tapas
- ✔ Carpaccio de gambas à l'huile truffée 26€
Prawn carpaccio in truffle oil

La suite.../Next is...

Terre/Earth

- ✦ Wok de légumes de saison et ses herbes primeurs 16€
Seasonal vegetable Wok and fresh herbs
- ✦ Tartare de bœuf à la méditerranéenne 18€
Mediterranean beef tartare
- ✦ Cassoulet du Lauraguais 19€
Lauraguais cassoulet
- ✦ Éventail de magret de canard et son gratin de pommes de terre 19€
Fan of duck breast and potato gratin
- ✦ Noix d'entrecôte 300grs (Angus) sauce béarnaise ou roquefort 24€
Entrecote 300grs (Angus) with béarnaise or roquefort sauce
- ✦ Côte de bœuf marinée aux herbes de garrigue, sauce béarnaise (2pers) 59€
Marinated beef ribs in garigue herbs and béarnaise sauce (2ppl)

Mer/Sea

- ✦ Moules marinières, frites maison, sauce tartare 15€
Marinière mussels, homemade fries, tartar sauce
 - ✦ Moules au chorizo, frites maison, sauce tartare 16€
Chorizo mussels, home made fries, tartar sauce
 - ✦ Calamars à la plancha 19€
Grilled Squid
 - ✦ Risotto de gambas 21€
Prawn risotto
 - ✦ Poulpe Cap Creus Chimichuri 26€
Cap Creus octopus chimichuri
 - ✦ Daurade à la plancha 26€
Grilled gilt-head bream
 - ✦ Turbot à la plancha 28€
Grilled Turbot
- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✦ Gambas/Prawns Cap Creus ✦ Langoustine Cap Creus ✦ Langouste/Lobster | } | <p>Au cours (selon arrivage)
Depending on today's market price</p> |
|---|---|--|

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACES

OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres/Oysters

Huîtres Mas Bleu Mas Bleu Oyster plate	6pcs : 11€	12pcs : 22€
Huîtres chaudes gratinées Oysters au gratin	6pcs : 13€	12pcs : 25€

Nos plateaux/Our trays

<u>CAP BEA</u>	2 PERS/PPL	4 PERS/PPL	6 PERS/PPL
Homard/Lobster	1 pc	2 pcs	3 pcs
Pinces de Tourteaux, Crab claws	2 pcs	4 pcs	6 pcs
Huitres/Oysters n°3 (MAS BLEU)	24 pcs	48 pcs	72 pcs
Crevettes roses, Pink prawns	8 pcs	16 pcs	24 pcs
Bulots/Whelks	10 pcs	15 pcs	24 pcs
Palourdes/Clams	6 pcs	10 pcs	14 pcs
	120€	240€	360€

<u>CAP DE CREUS</u>	2 PERS/PPL	4 PERS/PPL	6 PERS/PPL
Huitres/Oysters n°3 (MAS BLEU)	24 pcs	48 pcs	72 pcs
Crevettes roses/Pink prawns	12 pcs	24 pcs	48 pcs
Bulots/Whelks	10 pcs	16 pcs	30 pcs
	58€	116€	174€

(Inclus : vinaigre échalotes, citron, aioli)
(Included: shallot vinegar, lemon, alioli)

Desserts

(Tous nos desserts sont faits maison/All desserts are homemade)

<i>Tiramisu framboise citronnelle</i> <i>Raspberry lemongrass tiramisu</i>	8€
<i>Irish Cofee</i>	8€
<i>Le Profiterole Maison</i> <i>Homemade Profiterole</i>	9€
<i>Mi-cuit chocolat glace vanille</i> <i>Liquid-centered chocolate cake with vanilla ice cream</i>	9€
<i>Tarte citron</i> <i>Lemon tart</i>	10€
<i>Corbeille de fruit frais coupés</i> <i>Fresh fruit basket</i>	10€
<i>Fraises nata (chantilly)</i> <i>Strawberries with sweet whipped cream</i>	10€
<i>Plateau de fromages affinés</i> <i>Cheese plate</i>	17€

Glaces/Ice cream

Vanille/Vanilla
Chocolat/Chocolate
Café/Coffee
Touron/Nougat

Sorbets

Fraise/Strawberry
Citron/Lemon
Citron vert/Lime

<i>Coupe 2 boules</i> <i>Two scoops cup</i>	6€
<i>Supplément chantilly</i> <i>Sweet whipped cream surcharge</i>	1€



Soft Eaux/Water

Font Vella bleu 1L	3,50€
Font Vella bleu 50cl	2€
Imperial 50cl	2,50€
Vichy Catalan	2€



Vin Blanc/White Wine

Cuvée de la maison/house wine	12€
Verdejo de la maison/house wine	12€
Clos Vidal Bio	15€
Onna Penedes Bio	20€
Mas Escorpi Chardonnay Penedes Bio	22€
Lagar de pintos Albarino ria Baixas	28€
Framingham Riesling New-Zéland	29€
Chablis Charles Viènot	35€



Vin Rosé/Rosé wine

Cuvée de la maison/House wine	12€
Clos Vidal Bio	18€
Chivite Navabra	28€
Marta Penedes Bio	24€
Miraval Brangelina	30€



Vin rouge/Red wine

Cuvée de la maison/house wine	12€
Tamaral Ribera Del Duero	18€
5 Finques Emporda	22€
Marti Fabra Emporda	25€
Pierola Rioja	25€
Adaro	25€
Malaveina	30€
Gran Claustro Emporda	35€
Terra Remota	35€

Vin du mois/Wine of the month

25€

