LLAR DE CAPITANS

DESAYUNOS

8:30 A 11:00H

DESAYUNOS AL GUSTO

Croissant normal grande	1,80€
Croissant de chocolate grande	2,10€
2 minis croissants de chocolate	1,80€
Pastel de queso casero	4,50€
Bizcocho del día	3,80€
Menú del día	11,00€

Bebidas

Zumo de naranja natural (al momento)	3,25€
Zumo de naranja en vaso	2,10€
Zumo Granini de melocotón	2,00€

TODO EL DÍA

CON HUEVO

Huevos fritos con patatas	8,50€
Huevos revueltos con tomate y queso	7,00€
Huevos revueltos con queso	6,25€
Tortilla francesa	3,20€
Bocadillo de tortilla francesa	4,50€

-EXTRAS-

BACON	2,50€
SALCHICHAS	3,00€
VERDURAS	3,50€
PATATAS FRITAS	2,00€
QUESO	2,50€

TAPAS

TODO EL DÍA

CLÁSICAS

Olivas rellenas	1,50€
Patatas chips	1,50€
Patatas fritas	3,50€
Champiñones al ajillo	4,00€
Pimientos del padrón	4,10€
Patatas bravas con 2 salsas	4,20€
Berberechos con salsa picante	6,50€
Boquerones con salsa verde	7,00€
Sticks de pollo con salsa BBQ	7,50€
Nuggets de pollo caseros	7,50€
Calamares a la romana	8,00€
Gambas al ajillo	9,25€
Cazuela de almejas en salsa verde	11,25€

TOSTADAS

Tostada de jamón y queso	3,00€
Tostada philadelphia, nueces y aguacate	2,80€
Tostada philadelphia y salmón ahumado	3,85€
Tostada piquillo, atún y olivas	3,00€
Tostada atún, lechuga, olivas y mayonesa	3,00€

TABLAS

Tabla queso curado	6,00€
Tabla queso curado y fuet	7,50€
Tabla queso curado y jamón serrano	9,00€
Tabla queso curado, jamón y fuet	10,50€
Tabla queso roquefort, parmesano, jamón serrano y nueces	15,50€
Ración de pan	1,00€
Ración de pan con tomate	1,50€

HOTEL-RESTAURANT ★★★
LLAR DE CAPITANS

LLAR DE CAPITANS

BREAKFAST

8:30 A 11:00H

BREAKFAST À LA CARTE

Big normal croissant	1,80€
Big chocolate Croissant	2,10€
2 mini chocolate croissants	1,80€
Cheese cake	4,50€
Biscuit of the day	3,80€
Menu of the day	11,00€

Drinks

Natural orange juice (at the moment)	3,25€
Orange juice in a glass	2,10€
Peach juice (Granini)	2,00€

ALL THE DAY

WITH EGG

Fried eggs with french fries	8,50€
Scrambled eggs with tomato & cheese	7,00€
Scrambled eggs with cheese	6,25€
Omelette	3,20€
Omelette sandwich	4,50€

-EXTRA-

BACON	2,50€
SAUSAGES	3,00€
VEGETABLES	3,50€
FRENCH FRIES	2,00€
CHEESE	2,50€

TAPAS

ALL DAY

CLASSIC TAPAS

Stuffed olives	1,50€
Potato chips	1,50€
French fries	3,50€
Garlic mushrooms	4,00€
Padrón peppers	4,10€
"Bravas" potatoes with 2 sauces	4,20€
Cockles with spicy sauce	6,50€
Anchovies with green sauce	7,00€
Chicken fingers with BBQ sauce	7,50€
Chicken nuggets	7,50€
Squids "a la romana"	8,00€
Garlic shrimp	9,25€
Clam casserole in green sauce	11,25€

TOASTS

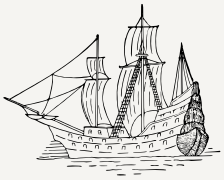
Ham and cheese toast	3,00€
Philadelphia, walnuts and avocado toast	2,80€
Philadelphia and smoked salmon toast	3,85€
"Piquillo", tuna and olives toast	3,00€
Tuna, lettuce, olives and mayonnaise toast	3,00€

BOARDS

Cured cheese board	6,00€
Cured cheese and fuet board	7,50€
Cured cheese and serrano ham board	9,00€
Cured cheese, ham and fuet board	10,50€
Roquefort, parmesan cheese, ham and walnuts board	15,50€
Bread ration	1,00€
Bread ration with tomato	1,50€

HOTEL-RESTAURANT ★★★
LLAR DE CAPITANS

LLAR DE CAPITANS



CARTA

ENSALADAS Y TIMBALES
SALADS & TIMBALES

ENSALADA DE LENTEJAS — 6,50€
LENTILS SALAD

base de lentejas, queso feta, maíz dulce, tomate cherry, cebolla marinada y aceite de ajo picante
(base of lentils, feta cheese, sweet corn, cherry tomato, marinated onion and spicy garlic oil)

ENSALADA 4 QUESOS — 8,50€
4 CHEESE SALAD

lechuga variada, queso parmesano, cabra, semicurado, búfala, tomate, picatostes, olivas negras y salsa de yogur
(assorted lettuce, parmesan cheese, goat, semi-cured, bufala, tomato, croutons, black olives and yogurt sauce)

ENSALADA DE ATÚN — 8,50€
TUNA SALAD

lechuga variada, atún, olivas, picatostes crujientes, tomate cherry, huevo duro, cebolla y rábano con vinagre balsámico de módena
(assorted lettuce, tuna, olives, crunchy croutons, cherry tomato, hard-boiled egg, onion and radish with balsamic vinegar of Modena)

ENSALADA CÉSAR — 10,50€
CAESAR SALAD

lechuga variada, pechuga de pollo rebozada, picatostes crujientes, tomate cherry, olivas y salsa de yogur
(assorted lettuce, battered chicken breast, crunchy croutons, cherry tomato, olives and yogurt sauce)

ENSALADA POLLO Y PERA — 11,00€
CHICKEN & PEAR SALAD

lechuga variada, pechuga de pollo rebozada, queso semicurado, picatostes, pera, kikos, tomate cherry y vinagreta de mostaza y miel
(assorted lettuce, battered chicken breast, semi-cured cheese, croutons, pear, kikos, cherry tomato and honey mustard vinaigrette)

ENSALADA TEMPLADA DE POLLO Y BACON — 11,50€
CHICKEN & BACON WARM SALAD

lechuga variada, cogollos verdes, taquitos de pollo salteados con bacon, tomate cherry, queso de cabra y queso semicurado rallado por encima
(assorted lettuce, green buds, chicken taquitos sautéed with bacon, cherry tomato, goat cheese and grated semi-cured cheese on top)

ENSALADA SALMÓN A LA NARANJA — 11,50€
SALMON AND ORANGE SALAD

lechuga variada, cogollos verdes, taquitos de salmón salteados a la naranja, manzana, naranja, salsa teriyaki y semillas de sésamo
(assorted lettuce, green buds, diced salmon sautéed with orange, apple, orange, teriyaki sauce and sesame seeds)

ENSALADA SALMÓN AHUMADO CON NUECES — 12,00€
SMOKED SALMON & NUTS SALAD

lechuga variada, rollitos de salmón rellenos de queso philadelphia y nueces, tomate cherry, aguacate, nueces, olivas y vinagreta de cilantro
(assorted lettuce, salmon rolls stuffed with Philadelphia cheese and walnuts, cherry tomato, avocado, walnuts, olives and coriander vinaigrette

ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATE CON BÚFALA — 12,00€
PRAWNS & AVOCADO SALAD

rúcula, tomate, aguacate, gambas planchadas con ajo, queso búfala y albahaca con vinagreta de cilantro
(arugula, tomato, avocado, garlic grilled prawns, buffalo cheese and basil with coriander vinaigrette)

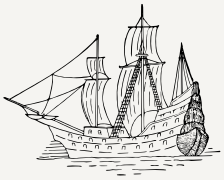
TIMBAL DE QUINOA Y ESPÁRRAGOS VERDES — 11,25€
QUINOA TIMBALE & ASPARAGUS

Timbal de quinoa con espárragos verdes, olivas y tomate cherry con salsa teriyaki
(quinoa timbale with green asparagus, olives and cherry tomato with teriyaki sauce)

TIMBAL DE (TIMBALE) QUINOA & MANGO — 16,25€

Timbal de quinoa con aguacate, mango, gambas al ajillo y olivas con salsa de miel y mostaza
(quinoa timbale with avocado, mango, garlic prawns and olives with honey and mustard sauce)

LLAR DE CAPITANS



PESCADOS - FISH

SEPIA - CUTTLEFISH

Cazuela de sepia troceada con alubias blancas al ajillo 10,50€
(cuttlefish casserole with garlic white beans)

Sepia a la plancha con ensalada verde y patatas fritas 11,50€
(grilled cuttlefish with green salad and french fries)

Cazuela de sepia con almejas y guisantes en salsa verde 13,00€
(cuttlefish casserole with clams and peas in green sauce)

MERLUZA - HAKE

Merluza en salsa de guisantes con patatas fritas 12,75€
(hake in pea sauce with french fries)

Merluza a la marinera con almejas y gambas en su jugo 16,00€
(hake "a la marinera" with clams and prawns in their juice)

RAPE - MONKFISH

Cazuela de almejas con dados de rape en salsa verde 15,50€
(clam casserole with monkfish cubes in green sauce)

Cola de rape al ajillo con champiñones y patatas fritas 16,80€
(monkfish tail in garlic sauce with mushrooms and french fries)

Medallones de rape con parmentier de zanahoria y espárragos verdes 18,00€
(monkfish medallions with carrot parmentier and green asparagus)

BACALAO - COD

Revuelto de bacalao dorado (contiene huevo, patata paja y cebolla) con ensalada verde 12,75€
Scrambled golden cod (contains egg, straw potatoes and onion) with green salad

Lomo de bacalao rebozado con ensalada verde o patatas fritas 13,00€
(cod fillet in batter with green salad or french fries)

Bacalao desmigado al vino blanco con verduritas (plato caldoso) 13,50€
(crumbled cod in white wine with vegetables (soup dish))

Bacalao al pil pil sobre base de ragout de verduras con bicho y ajo 14,50€
(cod "al pil pil" on a base of vegetable ragout with bug and garlic)

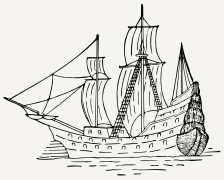
MÁS PESCADOS - MORE FISH

Lenguado a la plancha con verduras parrilladas y patatas fritas o medallones de patata y champiñones al ajillo 16,50€
(grilled sole with grilled vegetables and french fries or potato medallions and garlic mushrooms)

Calamares con verduritas al wok (con soja y semillas de sésamo) 11,50€
(squids with wok vegetables (with soy and sesame seeds)

Filetes de halibut rebozados con patatas fritas y ensalada verde 11,50€
(battered halibut fillets with french fries and green salad)

LLAR DE CAPITANS



CARNE - MEAT

ELIJA SU CARNE - CHOOSE YOUR MEAT

Lomo de cerdo *(pork loin)*	5,00€
Bistec de ternera *(veal steak)*	7,50€
Solomillo de cerdo *(pork tenderloin)*	9,00€
Presa ibérica *(iberian "presa"; pork)*	10,50€
Secreto ibérico *(iberian "secreto"; pork)*	10,75€
Entrecot de ternera *(beef entrecote)*	14,50€

***Plato de carne sin guarnición ni salsa**
**** Meat dish without garnish or sauce***

ELIJA SU GUARNICIÓN - CHOOSE YOUR GUARNISH

Pimientos del piquillo *(piquillo peppers)*	1,00€
Pimientos del padrón *(padrón peppers)*	2,25€
Espárragos verdes *(green asparagus)*	2,25€
Champiñones ajillo *(garlic mushrooms)*	2,50€
Alubias blancas *(white beans)*	2,50€
Ensalada verde *(green salad)*	2,50€
Parmentier de patata *(mashed potatoes)*	2,50€
Patatas fritas *(french fries)*	3,00€
Verduras parrilladas *(grilled vegetables)*	3,50€

ELIJA SU SALSA - CHOOSE YOUR SAUCE

Teriyaki o soja *(teriyaki or soy)*	1,00€
Vino tinto o de la abuela *(red wine or grandma's recipe)*	1,50€
Roquefort, queso azul, nueces y queso, pimientos, o miel y naranja *(roquefort, blue cheese, nuts and cheese, or peppers, honey and orange)*	2,00€
Confitura de tomate *(tomato marmalade)*	3,00€

PASTA

Tallarines *(noodles)*	9,50€
Raviolis rellenos de carne *(stuffed raviolis with meat)*	10,00€

***Plato de pasta sin salsa**
**** Meat dish without sauce***

100% Caseros *(homemade)*

ELIJA SU SALSA - CHOOSE YOUR SAUCE

Caldo de pollo *(chicken soup)*	1,50€
Queso *(cheese)*	2,00€
Queso y nueces *(cheese and nuts)*	2,50€
Pesto o champiñones *(pesto or mushrooms)*	2,75€
Wok, carbonara o boloñesa *(wok, carbonara or bolognese)*	3,00€
A la marinera *("marinera" sauce with prawns and clams)*	3,50€

POSTRES - DESSERTS

Pastel de queso *(cheesecake)*	4,50€
Pastel de zanahoria *(carrot cake)*	4,50€
Bizcocho del día *(cake of the day)*	3,80€
Yogur natural *(natural yogurt)*	1,20€
Mató, nueces y miel *(with nuts and honey)*	2,50€
Flan de queso *(cheese flan)*	2,50€
Helado (2 bolas) *(2 ice-cream balls)*	3,50€
Sorbete (2 bolas) *(2 sorbet balls)*	3,50€
Macedonia de frutas *(fruit salad)*	3,80€
Fresas con nata *(strawberries with cream)*	3,20€
Coulant de chocolate *(chocolate coulant)*	4,00€
Crepe de sirope (crêpe with sirup)	4,50€
Crepe de nutella (nutella crêpe)	5,00€
Crepe de nata y miel *(cream and honey)*	5,00€
Crepe de jamón y queso *(ham & cheese)*	7,50€

-EXTRAS-

NATA	0,50€
NUECES	0,75€
PLÁTANO	1,00€
FRESAS	1,00€
HELADO (1 BOLA)	1,50€

PREGUNTA POR NUESTRA BRASA -ASK FOR OUR BRASA

LLAR DE CAPITANS

BEBIDAS

DRINKS

SIN *(WITHOUT)* ALCOHOL

Agua pequeña *(small bottle of water)*	2,00€
Agua grande *(big bottle of water)*	3,25€
Agua Vichy Catalán *(water with gas)*	2,50€
Gaseosa La Casera	2,90€
Coca-Cola	2,25€
Coca-Cola Zero	2,25€
Fanta de naranja *(orange Fanta)*	2,25€
Fanta de Limón *(lemon Fanta)*	2,25€
Nestea Limón *(lemon Nestea)*	2,25€
Aquarius	2,25€
Bitter Kas	2,25€
Tónica Schweppes	2,10€
Redbull	2,10€
Seven Up	2,10€

CERVEZAS - BEERS

Copa Alhambra *(cup)*	2,25€
Caña Alhambra *(small glass)*	1,95€
Clara Alhambra *(cup)*	2,25€
Caña clara Alhambra *(small glass)*	1,95€
Alhambra especial *(bottle)*	2,85€
Alhambra 1925 *(bottle)*	3,00€
San Miguel Especial *(bottle)*	2,30€
San Miguel 0,0 *(bottle without alcohol)*	2,30€

COPAS CON *(CUPS WITH)* ALCOHOL

Martini Bianco	3,00€
Martini Rosso	3,50€
Vermut Campari	3,50€
Vaso Baileys *(glass)*	4,50€
Vaso Ron Pujol *(glass)*	5,00€
Vaso Whisky JB *(glass)*	5,00€
Vaso Anís *(glass)*	5,00€
Vaso Vodka *(glass)*	5,00€
Chupito *(shot)*	2,50€

***Refrescos no incluidos* Combinados 6,50€**
****Drinks not included* Cocktails 6,50€***

VINOS Y CAVAS - WINE & WINE CELLAR

Blancos *(white)*:

Viña Miralta (copa-*cup* 3,80€)	10,25€
Verdejo Ederra (copa-*cup* 4,50€)	14,50€

Tinto *(red)*:

Viña Miralta (37,5cl) (copa-*cup* 3,20€)	6,00€
Faustino VII	15,00€
Ramón Bilbao (copa-*cup* 5,50€, min. 2)	19,50€

Rosado *(rosé)*:

Lambrusco (espumoso-*sparkling*)	9,50€
Marqués de Cáceres	15,30€
La Casta	13,75€

Cavas (wine cellar):

Anna Codorniu (copa-*cup* 4,50€)	20,50€

COMBINADOS - COCKTAILS

Camparitonic (Vermut Campari)	7,50€
Gintonic (Giró)	10,00€
Gintonic de fresa *(strawberries)* (Puerto de Indias)	10,50€
Sangría de vino tinto *(red wine)*	10,50€
Sangría de cava Codorniu *(wine cellar)*	10,75€

Todos en copa de balón
****All in balloon cups****

HOTEL-RESTAURANT ★★★
LLAR DE CAPITANS