



Can Dalfo
Hostal · Restaurant

Carrer del Port, 10 · Carrer Santa Anna, 13
17258 L'ESTARTIT (Girona) Costa Brava
Tel. 972 751 032 · Mòbil 639 39 23 20
info@hostaldalfo.com · www.hostaldalfo.com



Can Dalfo
Hostal · Restaurant





Menú de Peix (Mín. 2 pers.)



Escamarlans petits saltejats

Cigalas pequeñas salteadas

Petites langoustines sautées / Sauteed small langoustines

Sautierte Kleine Langustinen / Gesauteerde kleine langoustines

Мелкие обжаренные лангустины



Musclos al vapor

Mejillones al vapor

Moules au vapeur / Steamed mussels

Gedämpfte Miesmuscheln / Gestoomde mosselen / Мидии на пару



Gambeta de Palamós a la planxa

Gambit a de Palamós a la plancha

Petites crevettes de Palamós grillées / Grilled small prawns of Palamós

Gegrillte Kleine Garnelen von Palamós / Gegrilde kleine garnalen van Palamós

Мелкие креветки из Паламоса на гриле

A escollir: / **A elegir:** / À choisir: / To choose: / Zu Wählen: / Om te Kiezen: / На выбор:

Suquet de peix

Suquet de pescado

"Suquet" ragoût de poisson / "Suquet" fish stew

"Suquet" Fischeintopf / "Suquet" visstooftpot / Рыбное рагу «Сюке»

o / ou / or / oder / of / или

Llenguado a la planxa o Meunière

Lenguado a la plancha o Meunière

Sole grillée ou Meunière / Grilled or Meuniere sole

Gegrillte oder Meuniere Seezunge / Gegrilde of Meuniere zeetong

Морской язык на гриле или Meuniere

o / ou / or / oder / of / или

Entrecot de vedella

Entrecot de ternera

Entrecôte de veau / Veal entrecote

Kalbfleisch entrecote / Kalfsvlees entrecote / Говяжий антрекот



Postres / Desserts / Nagerechten / Десерт

35,50.- €

Preu per 1 pers. / Precio por 1 pers. / Prix par 1 pers. / Price for 1 pers.

Preis für 1 Pers. / Prijs voor 1 pers. / Цена на 1 человека

Beguda No Inclòsa / Bebida No Incluida / Boissons Non Comprises / Drink Not Included

Getränk Nicht Inbegriffen / Drank Niet Inbegrepen / Напитки Не Включены



IVA Inclòs / IVA Incluido / TVA Compris / VAT Included / Inkl. MwSt / Inclusief BTW / НДС



ALÉRGENOS / ALLERGÈNES / ALLERGENS



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTACÉOS
FRUITS DE MER
SHELLFISH



HUEVOS
OEUFs
EGGS



PESCADOS
POISSONS
FISH



CACAHUETES
ARACHIDES
PEANUTS



SOJA
SOJA
SOY



LÀCTEOS
PRODUITS LAITIERS
MILK



FRUTOS SECOS
FRUITS SECS
DRIED FRUITS



APIO
CÉLERI
CELERY



MOSTAZA
MOUTARDE
MUSTARD



SEMILLAS DE SÉSAMO
GRAINES DE SÉSAME
SESAME SEEDS



ALTRAMUCES
LUPINS
LUPINS



MOLUSCOS
MOLLUSQUES
MOLLUSKS



DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS
DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES
SULFUR DIOXIDE / SULPHITES



Menú Tapes de Mar (Mín. 2 pers.)



Gambeta de Palamós a la Planxa

Gambita de Palamós a la plancha

Petites crevettes de Palamós grillées / Grilled small prawns of Palamós

Gegrillte Kleine Garnelen von Palamós / Gegrilde kleine garnalen van Palamós

Мелкие креветки из Паламоса на гриле

+

Croquetes de Marisc

Croquetas de Marisco

Croquettes de Fruits de Mer / Seafood Croquettes

Meeresfrüchte-Kroketten / Zeevruchten Krokotten / Крокеты из морепродуктов

+

Reballa - Peixets Fregits

Morralla - Pescaditos Fritos

Petits Poissons Frits / Fried Small Fish

Frittierte Kleiner Fisch / Gefrituurde kleine vis / Мелкая жареная рыба

+

Calamars a la Romana, Casolans

Calamares a la Romana, Caseros

Calmars à la Romaine, fait à la Maison / Homemade, Squids in Batter

Hausgemachte Tintenfische, im Teig / Zelfgemaakte Inktvis, in beslag

Домашние кальмары в кляре

+

Musclos al Vapor

Mejillones al Vapor

Moules au vapeur / Steamed mussels

Gedämpfte Miesmuscheln / Gestoomde mosselen / Мидии на пару

+

Pa + Postre

Pan + Postre

Pain + Dessert / Bread + Dessert

Brot + Dessert / Brood + Nagerecht / Хлеб + Десерт

22,00.- €

Preu per 1 pers. / Precio por 1 pers. / Prix par 1 pers. / Price for 1 pers.

Preis für 1 Pers. / Prijs voor 1 pers. / Цена на 1 человека

Beguda No Inclosa / Bebida No Incluida / Boissons Non Comprises / Drink Not Included

Getränk Nicht Inbegriffen / Drank Niet Inbegrepen / Напитки Не Включены



IVA Inclòs / IVA Incluido / TVA Compris / VAT Included / Inkl. MwSt / Inclusief BTW / НДС



Can Dalfó, Pica-Pica (Tapes)

2. Torrades amb anxoves	🍷🍷🍷🍷	8,00.- €
7. Musclos al vapor	🍷	8,50.- €
8. Sardines a la planxa	🍷	7,50.- €
9. Sepionetes saltejades	🍷	S.M.
12. Calamars a la romana (casolans)	🍷🍷🍷	12,50.- €
14. Escamarlanets saltejats	🍷	11,50.- €
15. Escopinyes a la planxa	🍷	9,90.- €
16. Navalles de mar a la planxa	🍷	10,90.- €
17. Gambeta de Palamós a la planxa	🍷	12,50.- €
...i altres (segons temporada)		

Entrants

18. Amanida de carxofes amb anxoves	🍷🍷	8,50.- €
19. Amanida amb formatge de cabra	🍷🍷	6,50.- €
21. Amanida de temporada		4,75.- €
32. Carpaccio de bacallà amb oli de julivert	🍷	9,50.- €
31. Foie amb torradetes i poma caramel·litzada	🍷🍷	12,50.- €

Sopa

36. Sopa de peix	🍷🍷🍷	6,70.- €
------------------	-----	----------

Menú Infantil

8,90.- €

78. Pa	🍷	1,00.- €
79. Torrades amb tomàquet	🍷	1,70.- €



IVA Inclòs



Фирменные блюда

38. Рис с каракатицей из Эстартита Can Dalfó (мин. 2 чел)	🍷🍷🍷🍷	16,60.- € Цена 1 чел.
39. Черный рис с каракатицей из Эстартита (мин. 2 чел)	🍷🍷🍷🍷	16,60.- € Цена 1 чел.
40. Лапша с каракатицей из Эстартита (Фидеуа) (мин. 2 чел)	🍷🍷🍷🍷	16,60.- € Цена 1 чел.
41. Горшочек с морским чертом, креветками из Паламоса и каракатицей из Эстартита (мин. 2 чел)	🍷🍷🍷🍷	29,00.- € Цена 1 чел.



Рыба и морепродукты

44. Мидии в соусе Маринара	🍷🍷🍷	8,50.- €
45. Moggalla (обжаренная мелкая рыба)	🍷🍷	8,50.- €
46. Креветки из Паламоса на гриле	🍷	Цена рынка
47. Морской язык в стиле Меуньер	🍷🍷	22,50.- €
48. Морской язык на гриле	🍷	22,50.- €
50. Морской черт запеченный с Алиоли	🍷🍷🍷	22,00.- €
53. Треска запеченная с чесночным кремом	🍷🍷🍷	14,00.- €
55. Кальмары на гриле	🍷	13,95.- €
57. Сепия из Эстартита на гриле	🍷	15,50.- €
...и другая рыба рынка		



Мясо

65. Антрекот с гарниром, или с соусом из перца или Рокфора	🍷🍷	17,90.- €
67. Бараньи ребрышки на гриле с гарниром (2+2)		15,50.- €
70. Турнедо Россини	🍷🍷🍷	22,50.- €
74. Турнедо из гамбургера с гарниром		9,50.- €
71. Говяжье филе с гарниром или с перцем или с Рокфор	🍷🍷	21,00.- €
72. Татаки из говядины с гарниром		19,50.- €
73. Баранья спинка в духовке		17,00.- €
75. Свиное филе с гарниром или с перцем или с Рокфор	🍷🍷	7,50.- €
76. Курица de Payés запеченная по старинному рецепту	🍷🍷🍷	14,50.- €



Все наши блюда свежеприготовленные и требуют времени для приготовления.



НДС включен



Can Dalfó, Закуски - Tapas

2. Тосты с анчоусами	☞☞☞☞	8,00.- €
7. Мидии на пару	☞	8,50.- €
8. Сардины на гриле	☞	7,50.- €
9. Обжаренные мелкие каракатицы	☞	Цена рынка
12. Кальмары по-римски (домашние)	☞☞☞	12,50.- €
14. Обжаренные мелкие лангустины	☞	11,50.- €
15. Куколи на гриле	☞	9,90.- €
16. Навахас на гриле	☞	10,90.- €
17. Мелкие креветки из Паламоса на гриле	☞	12,50.- €
...и другие блюда		

Первые блюда

18. Салат из артишоков с анчоусами	☞☞	8,50.- €
19. Салат с козьим сыром	☞☞	6,50.- €
21. Сезонный салат		4,75.- €
32. Карпаччо из трески с маслом петрушки	☞	9,50.- €
31. Фуа с тостами и карамелизированным яблоком	☞☞	12,50.- €

Супы

36. Рыбный суп	☞☞☞	6,70.- €
----------------	-----	----------

Детское меню

78. Хлеб	☞	1,00.- €
79. Хлебные тосты с томатом	☞	1,70.- €



НДС включен



Especialitats

38. Arròs amb sèpia de l'Estartit Can Dalfó (min. 2 pax.)	☞☞☞☞	16,60.- € Preu p.p.
39. Arròs negre amb sèpia de l'Estartit (min. 2 pax.)	☞☞☞☞	16,60.- € Preu p.p.
40. Fideus amb sèpia de l'Estartit (fideuà) (min. 2 pax.)	☞☞☞☞	16,60.- € Preu p.p.
41. Cassola de tacs de rap amb gamba de Palamós i sèpia de l'Estartit (min. 2 pax.)	☞☞☞☞	29,00.- € Preu p.p.



Peix i Mariscs

44. Musclos a la Marinera	☞☞☞	8,50.- €
45. Reballa (peixets fregits)	☞☞	8,50.- €
46. Gambes de Palamós a la planxa	☞	S.M.
47. Llenguado a la Meunière	☞☞	22,50.- €
48. Llenguado a la planxa	☞	22,50.- €
50. Rap a la planxa gratinat a la crema d'all, all i oli	☞☞☞	22,00.- €
53. Bacallà gratinat a la crema d'all, all i oli	☞☞☞	14,00.- €
55. Calamars a la planxa	☞	13,95.- €
57. Sèpia de l'Estartit a la planxa	☞	15,50.- €
...i altres peixos del mercat		



Carns

65. Entrecot amb guarnició o al Pebre o al Roquefort	☞☞	17,90.- €
67. Costelles de xai a la planxa amb guarnició (2+2)		15,50.- €
70. Tournedó Rossini	☞☞☞	22,50.- €
74. Tournedó d'hamburguesa amb guarnició		9,50.- €
71. Filet de vedella amb guarnició o al Pebre o al Roquefort	☞☞	21,00.- €
72. Tataki de vedella amb guarnició		19,50.- €
73. Espatlla de xai al forn		17,00.- €
75. Filet de porc amb guarnició o al Pebre o al Roquefort	☞☞	7,50.- €
76. Pollastre de pagés rostit a l'antiga	☞☞☞	14,50.- €



Els nostres plats es preparen al moment i necessiten el seu temps d'elaboració.



IVA Inclòs



Can Dalfó, Pica-Pica (Tapas)

2. Tostadas con anchoas	🍷🍷🍷🍷	8,00.- €
7. Mejillones al vapor	🍷	8,50.- €
8. Sardinas a la plancha	🍷	7,50.- €
9. Sepionetas salteadas	🍷	S.M.
12. Calamares a la romana (caseros)	🍷🍷🍷	12,50.- €
14. Cigalitas salteadas	🍷	11,50.- €
15. Berberechos a la plancha	🍷	9,90.- €
16. Navajas a la plancha	🍷	10,90.- €
17. Gambita de Palamós a la plancha	🍷	12,50.- €
...y otros (según temporada)		

Entrantes

18. Ensalada de alcachofas con anchoas	🍷🍷	8,50.- €
19. Ensalada con queso de cabra	🍷🍷	6,50.- €
21. Ensalada de temporada		4,75.- €
32. Carpaccio de bacalao con aceite de perejil	🍷	9,50.- €
31. Foie con tostaditas y manzana caramelizada	🍷🍷	12,50.- €

Sopa

36. Sopa de pescado	🍷🍷🍷	6,70.- €
---------------------	-----	----------

Menú Infantil

		8,90.- €
78. Pan	🍷	1,00.- €
79. Tostadas con tomate	🍷	1,70.- €



IVA Incluido



Specialiteiten

38. Rijst met sepia van Estartit (Paella) (min. 2 pers.)	🍷🍷🍷🍷	16,60.- € Prijs p.p.
39. Zwarte rijst met sepia van Estartit (min. 2 pers.)	🍷🍷🍷🍷	16,60.- € Prijs p.p.
40. Noedels met sepia van Estartit (Fideua) (min. 2 pers.)	🍷🍷🍷🍷	16,60.- € Prijs p.p.
41. Casserole met zeeduivel, garnalen uit Palamós en sepia van Estartit (min. 2 pers.)	🍷🍷🍷🍷	29,00.- € Prijs p.p.



Vis en zeevruchten

44. Marinera stijl mosselen	🍷🍷🍷	8,50.- €
45. Morralla (gefrituurde kleine vis)	🍷🍷	8,50.- €
46. Gegrilde garnalen van Palamós	🍷	S.M.
47. Meuniere stijl zeetong	🍷🍷	22,50.- €
48. Gegrilde zeetong	🍷	22,50.- €
50. Gegrilde zeeduivel gratin met Alioli	🍷🍷🍷	22,00.- €
53. Kabeljauwgratin met knoflookroom	🍷🍷🍷	14,00.- €
55. Gegrilde inktvis	🍷	13,95.- €
57. Gegrilde sepia van Estartit	🍷	15,50.- €
...en andere vis uit de markt		



Vlees

65. Entrecote met garnering of pepersaus of Roquefortsaus	🍷🍷	17,90.- €
67. Gegrilde lamsribben met garnering (2+2)		15,50.- €
70. Tournedo Rossini	🍷🍷🍷	22,50.- €
74. Tournedo van hamburger met garnering		9,50.- €
71. Kalfsfilet met garnering of pepersaus of Roquefortsaus	🍷🍷	21,00.- €
72. Kalf tataki met garnering		19,50.- €
73. Lamsschouder in de oven		17,00.- €
75. Varkensfilet met garnering of pepersaus of Roquefortsaus	🍷🍷	7,50.- €
76. Boerenkip gebraden in oude stijl	🍷🍷🍷	14,50.- €



Onze gerechten worden vers bereid en ze hebben hun tijd van uitwerking nodig.



BTW Inbegrepen



De Pica-Pica van Can Dalfó (Tapas)

- | | | |
|--|------|-----------|
| 2. Toast met ansjovis | 🍷🍷🍷🍷 | 8,00.- € |
| 7. Gestoofde mosselen | 🍷 | 8,50.- € |
| 8. Geroosterde sardientjes | 🍷 | 7,50.- € |
| 9. Gesauteerde kleine sepia | 🍷 | S.M. |
| 12. Gepaneerde inktvis ringen (eigengemaakt) | 🍷🍷🍷 | 12,50.- € |
| 14. Kleine gesauteerde keizerkreeften | 🍷 | 11,50.- € |
| 15. Gegrilde kokkels | 🍷 | 9,90.- € |
| 16. Gegrilde scheermessen | 🍷 | 10,90.- € |
| 17. Gegrilde kleine garnalen van Palamos | 🍷 | 12,50.- € |
| ...en andere (volgens het seizoen) | | |

Voorgerechten

- | | | |
|---|----|-----------|
| 18. Artisjoksalade met ansjovis | 🍷🍷 | 8,50.- € |
| 19. Salade met geitenkaas | 🍷🍷 | 6,50.- € |
| 21. Salade van het seizoen | | 4,75.- € |
| 32. Kabeljauw carpaccio van peterselie olie | 🍷 | 9,50.- € |
| 31. Foie met geroosterd brood en gekarameliseerde appel | 🍷🍷 | 12,50.- € |

Soep

- | | | |
|-------------|-----|----------|
| 36. Vissoep | 🍷🍷🍷 | 6,70.- € |
|-------------|-----|----------|

Kindermenu

- | | | |
|-------------------------|---|----------|
| 78. Brood | 🍷 | 1,00.- € |
| 79. Toastjes met tomaat | 🍷 | 1,70.- € |



BTW Inbegrepen



Especialidades

- | | | |
|---|------|--------------------------|
| 38. Arroz con sepia de l'Estartit Can Dalfó (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Precio p.p. |
| 39. Arroz negro con sepia de l'Estartit (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Precio p.p. |
| 40. Fideos con sepia de l'Estartit (fideuá) (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Precio p.p. |
| 41. Cazuela de tacos de rape con gamba de Palamós y sepia de l'Estartit (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 29,00.- €
Precio p.p. |



Pescados y Mariscos

- | | | |
|---|-----|-----------|
| 44. Mejillones a la Marinera | 🍷🍷🍷 | 8,50.- € |
| 45. Morralla (pescaditos fritos) | 🍷🍷 | 8,50.- € |
| 46. Gambas de Palamós a la plancha | 🍷 | S.M. |
| 47. Lenguado a la Meunière | 🍷🍷 | 22,50.- € |
| 48. Lenguado a la plancha | 🍷 | 22,50.- € |
| 50. Rape a la plancha gratinado a la crema de ajos "Alioli" | 🍷🍷🍷 | 22,00.- € |
| 53. Bacalao gratinado a la crema de ajos "Alioli" | 🍷🍷🍷 | 14,00.- € |
| 55. Calamares a la plancha | 🍷 | 13,95.- € |
| 57. Sepia de l'Estartit a la plancha | 🍷 | 15,50.- € |
| ...y otros pescados del mercado | | |



Carnes

- | | | |
|--|-----|-----------|
| 65. Entrecot con guarnición o a la Pimienta o al Roquefort | 🍷🍷 | 17,90.- € |
| 67. Costillas de cordero a la plancha con guarnición (2+2) | | 15,50.- € |
| 70. Tournedó Rossini | 🍷🍷🍷 | 22,50.- € |
| 74. Tournedó de hamburguesa con guarnición | | 9,50.- € |
| 71. Solomillo de ternera con guarnición o a la Pimienta o al Roquefort | 🍷🍷 | 21,00.- € |
| 72. Tataki de ternera con guarnición | | 19,50.- € |
| 73. Espalda de cordero al horno | | 17,00.- € |
| 75. Solomillo de cerdo con guarnición o a la Pimienta o al Roquefort | 🍷🍷 | 7,50.- € |
| 76. Pollo de payés asado a la antigua | 🍷🍷🍷 | 14,50.- € |



Nuestros platos se preparan al momento y necesitan su tiempo de elaboración.



IVA Incluido



Can Dalfó, Le Pica-Pica (Tapas)

2. Pain grillé avec anchois	☞☞☞☞	8,00.- €
7. Moules à la vapeur	☞	8,50.- €
8. Sardines grillées	☞	7,50.- €
9. Seiches petites sautées	☞	S.M.
12. Calmars à la Romaine (fait à la maison)	☞☞☞	12,50.- €
14. Petites langoustines sautées	☞	11,50.- €
15. Coques grillées	☞	9,90.- €
16. Couteaux de mer grillés	☞	10,90.- €
17. Petites crevettes de Palamos grillées	☞	12,50.- €
...et autres (selon saison)		

Entrées

18. Salade d'artichauts avec anchois	☞☞	8,50.- €
19. Salade avec fromage de chèvre	☞☞	6,50.- €
21. Salade de la saison		4,75.- €
32. Carpaccio de morue à l'huile de persil	☞	9,50.- €
31. Foie avec pain grillé et pomme caramélisée	☞☞	12,50.- €

Soupe

36. Soupe de poisson	☞☞☞	6,70.- €
----------------------	-----	----------

Menu pour enfants

8,90.- €

78. Pain	☞	1,00.- €
79. Pain grillé avec tomate	☞	1,70.- €



TVA incluse



Specialitäten

38. Reis mit sepia von Estartit (Paella) (min. 2 pers.)	☞☞☞☞	16,60.- € Preis p.p.
39. Schwarzer Reis mit sepia von Estartit (min. 2 pers.)	☞☞☞☞	16,60.- € Preis p.p.
40. Nudeln mit Sepia von Estartit (Fideua) (min. 2 pers.)	☞☞☞☞	16,60.- € Preis p.p.
41. Casserole mit Seeteufel mit Garnelen von Palamós und Sepia von Estartit (min. 2 pers.)	☞☞☞☞	29,00.- € Preis p.p.



Fisch und Meeresfrüchten

44. Marinera stil Miesmuscheln	☞☞☞	8,50.- €
45. Morralla (Gebratener Kleiner Fisch)	☞☞	8,50.- €
46. Gegrillte Garnelen aus Palamós	☞	S.M.
47. Meuniere-Stil Seezunge	☞☞	22,50.- €
48. Gegrillte Seezunge	☞	22,50.- €
50. Gegrillter Seeteufel-Gratin mit Knoblauchcreme Aioli	☞☞☞	22,00.- €
53. Kabeljau gratiniert mit Aioli Knoblauchcrem	☞☞☞	14,00.- €
55. Gegrillter Tintenfisch	☞	13,95.- €
57. Gegrillter Sepia von Estartit	☞	15,50.- €
...und andere fische vom markt		



Fleisch

65. Entrecote mit Beilage oder Pfeffersoße oder Roquefortsoße	☞☞	17,90.- €
67. Gegrillte Lammrippen mit Beilage (2+2)		15,50.- €
70. Tournedo Rossini	☞☞☞	22,50.- €
74. Tournedo von Hamburger mit Beilage		9,50.- €
71. Kalbsfilet mit Beilage oder Pfeffersoße oder Roquefortsoße	☞☞	21,00.- €
72. Tataki vom Rind mit Beilage		19,50.- €
73. Lammschulter im Ofen		17,00.- €
75. Schweinefilet mit Beilage oder Pfeffersoße oder Roquefortsoße	☞☞	7,50.- €
76. Bauernhuhn Rösten nach Alter Art	☞☞☞	14,50.- €



Unsere Gerichte werden frisch zubereitet und sie brauchen ihre Ausarbeitungszeit.



Inkl. MwSt



Can Dalfó, Die Pica-Pica (Tapas)

- | | | |
|---|------|-----------|
| 2. Toastbrot mit Sardellen | 🍷🍷🍷🍷 | 8,00.- € |
| 7. Gedämpfte Miesmuscheln | 🍷 | 8,50.- € |
| 8. Gegrillte Sardinen | 🍷 | 7,50.- € |
| 9. Sautierten Kleine sepia | 🍷 | S.M. |
| 12. Römischen stil Tintenfische (Hausgemacht) | 🍷🍷🍷 | 12,50.- € |
| 14. Sautierten Kleine Kaisergranat | 🍷 | 11,50.- € |
| 15. Gegrillte Herzmuscheln | 🍷 | 9,90.- € |
| 16. Gegrillter Schwertmuscheln | 🍷 | 10,90.- € |
| 17. Gegrillte Kleine Garnelen aus Palamós | 🍷 | 12,50.- € |
| ...und andere (jenach jahreszeit) | | |

Vorspeisen

- | | | |
|---|----|-----------|
| 18. Artischockensalat mit Sardellen | 🍷🍷 | 8,50.- € |
| 19. Salat mit Ziegenkäse | 🍷🍷 | 6,50.- € |
| 21. Salat der Jahreszeit | | 4,75.- € |
| 32. Kabeljau-Carpaccio mit Petersilienöl | 🍷 | 9,50.- € |
| 31. Foie mit Geröstetem Brot und Karamellisiertem Apfel | 🍷🍷 | 12,50.- € |

Suppe

- | | | |
|----------------|-----|----------|
| 36. Fischsuppe | 🍷🍷🍷 | 6,70.- € |
|----------------|-----|----------|

Kindermenü

- | | | |
|--------------------------|---|----------|
| 78. Brot | 🍷 | 1,00.- € |
| 79. Toastbrot mit Tomate | 🍷 | 1,70.- € |



Inkl. MwSt



Spécialités

- | | | |
|---|------|------------------------|
| 38. Riz avec seiche de l'Estartit (Paella Can Dalfó) (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Prix p.p. |
| 39. Riz noir avec seiche de l'Estartit (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Prix p.p. |
| 40. Vermicelles avec seiche de l'Estartit (fideuà) (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Prix p.p. |
| 41. Casserole de morceaux de lotte avec crevette de Palamós et seiche de l'Estartit (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 29,00.- €
Prix p.p. |



Poissons et Fruits de mer

- | | | |
|--|-----|-----------|
| 44. Moules à la marinière | 🍷🍷🍷 | 8,50.- € |
| 45. "Morralla" (friture de petits poissons) | 🍷🍷 | 8,50.- € |
| 46. Crevettes de Palamós grillées | 🍷 | S.M. |
| 47. Sole à la Meunière | 🍷🍷 | 22,50.- € |
| 48. Sole grillée | 🍷 | 22,50.- € |
| 50. Lotte grillée au gratin avec crème d'ails, all-i-oli | 🍷🍷🍷 | 22,00.- € |
| 53. Morue gratinée avec crème d'ails, all-i-oli | 🍷🍷🍷 | 14,00.- € |
| 55. Calmars grillés | 🍷 | 13,95.- € |
| 57. Seiche de l'Estartit grillée | 🍷 | 15,50.- € |
| ...et autres poissons du marché | | |



Viandes

- | | | |
|---|-----|-----------|
| 65. Entrecôte avec garniture ou au Poivre ou au Roquefort | 🍷🍷 | 17,90.- € |
| 67. Côtelettes d'agneau grillées avec garniture (2+2) | | 15,50.- € |
| 70. Tournedo Rossini | 🍷🍷🍷 | 22,50.- € |
| 74. Tournedó de hamburger avec garniture | | 9,50.- € |
| 71. Filet de veau avec garniture ou au Poivre ou au Roquefort | 🍷🍷 | 21,00.- € |
| 72. Tataki de veau avec garniture | | 19,50.- € |
| 73. Epaule d'agneau au four | | 17,00.- € |
| 75. Filet de porc avec garniture ou au Poivre ou au Roquefort | 🍷🍷 | 7,50.- € |
| 76. Poulet de Payés rôti à l'ancienne | 🍷🍷🍷 | 14,50.- € |



Nos plats sont préparés au moment,
il faut donc prévoir d'un temps d'elaboration.



TVA incluse



Can Dalfó, Pica-Pica (Tapas)

- | | | |
|------------------------------------|------|-----------|
| 2. Toasted bread with anchovies | 🍷🍷🍷🍷 | 8,00.- € |
| 7. Steamed mussels | 🍷 | 8,50.- € |
| 8. Grilled sardines | 🍷 | 7,50.- € |
| 9. Sauteed small cuttlefish | 🍷 | S.M. |
| 12. Homemade Squids in Batter | 🍷🍷🍷 | 12,50.- € |
| 14. Sauteed small crawfish | 🍷 | 11,50.- € |
| 15. Grilled cockles | 🍷 | 9,90.- € |
| 16. Grilled razor clams | 🍷 | 10,90.- € |
| 17. Grilled baby prawns of Palamós | 🍷 | 12,50.- € |

...and others (according to the season)

Starters

- | | | |
|--|----|-----------|
| 18. Artichoke salad with anchovies | 🍷🍷 | 8,50.- € |
| 19. Salad with goat cheese | 🍷🍷 | 6,50.- € |
| 21. Seasonal salad | | 4,75.- € |
| 32. Codfish Carpaccio with parsley oil | 🍷 | 9,50.- € |
| 31. Foie with toasts and caramelized apple | 🍷🍷 | 12,50.- € |

Soup

- | | | |
|---------------|-----|----------|
| 36. Fish soup | 🍷🍷🍷 | 6,70.- € |
|---------------|-----|----------|

Children's menu

8,90.- €

- | | | |
|-------------------------------------|---|----------|
| 78. Bread | 🍷 | 1,00.- € |
| 79. Toasted bread with tomato sauce | 🍷 | 1,70.- € |



VAT Included



Specialties

- | | | |
|--|------|-------------------------|
| 38. Rice with l'Estartit cuttlefish (Paella) (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Price p.p. |
| 39. Black rice with l'Estartit cuttlefish (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Price p.p. |
| 40. Noodles with l'Estartit cuttlefish (fideuà) (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 16,60.- €
Price p.p. |
| 41. Casserole with chunks of monkfish, prawn of Palamos and cuttlefish of l'Estartit (min. 2 pax.) | 🍷🍷🍷🍷 | 29,00.- €
Price p.p. |



Fish and seafood

- | | | |
|---|-----|-----------|
| 44. Mariniere mussels | 🍷🍷🍷 | 8,50.- € |
| 45. "Morralla" (small fried fish) | 🍷🍷 | 8,50.- € |
| 46. Grilled Palamós prawns | 🍷 | S.M. |
| 47. Meunière sole | 🍷🍷 | 22,50.- € |
| 48. Grilled sole | 🍷 | 22,50.- € |
| 50. Grilled monkfish gratin with "alioli", garlic cream | 🍷🍷🍷 | 22,00.- € |
| 53. Codfish gratin with "alioli", garlic cream | 🍷🍷🍷 | 14,00.- € |
| 55. Grilled squid | 🍷 | 13,95.- € |
| 57. Grilled cuttlefish of l'Estartit | 🍷 | 15,50.- € |

...and other fish from the market



Meat

- | | | |
|---|-----|-----------|
| 65. Entrecote with garnish or pepper sauce or Roquefort sauce | 🍷🍷 | 17,90.- € |
| 67. Grilled lamb ribs with garnish (2+2) | | 15,50.- € |
| 70. Rossini Tournedo | 🍷🍷🍷 | 22,50.- € |
| 74. Tournedo of Hamburger with garnish | | 9,50.- € |
| 71. Veal fillet with garnish or pepper sauce or Roquefort sauce | 🍷🍷 | 21,00.- € |
| 72. Veal Tataki wiht garnish | | 19,50.- € |
| 73. Roast lamb shoulder | | 17,00.- € |
| 75. Pork fillet with garnish or pepper sauce or Roquefort sauce | 🍷🍷 | 7,50.- € |
| 76. Old style roasted country chicken | 🍷🍷🍷 | 14,50.- € |



Our dishes are prepared on ordering,
therefore they may take some time.



VAT Included