



# *Terrace*



## ESTIVAL ELDORADO

Resort, Sport & Spa

Cambrils Platja

★★★★<sup>s</sup>

---

ESTIVAL GROUP

## ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN / ЗАКУСКИ

**Anchoas con pan de cristal con tomate (precio por unidad)** 2,45

Anxoves amb pa de vidre amb tomàquet (preu per unitat)

Anchovies and crystal bread with tomato (price per unit)

Anchois et pain de cristal à la tomate (prix à l'unité)

Sardellenfilets an Kristallbrot mit Tomate (Preis pro Stück)

Анчоусы с «хрустальным» хлебом, натертым томатом (цена за штуку)



**Ensalada César de pollo, anchoas, picatostes y queso Parmesano** 12,50

Amanida Cèsar amb pollastre, anxoves, crostonets i formatge parmesà

Caesar salad with chicken, anchovies, croutons and Parmesan cheese

Salade César au poulet, anchois, croûtons et parmesan

Caesar Salad mit Huhn, Sardellenfilets, Croûtons und Parmesankäse

Салат «Цезарь» с курицей, анчоусами, крутонами и сыром «Пармезан»



**Burrata acompañada de cremoso helado de tomatitos confitados y aceite fresco de albahaca** 13,50

Burrata acompanyada de cremós gelat de tomàquets confitats i oli fresc d'alfabrega

Burrata accompanied by creamy ice cream with tomato confit and fresh basil oil

Burrata accompagnée d'une glace crémeuse aux tomates confites et huile de basilic frais

Burrata begleitet von cremigem Eis mit Tomatenconfit und frischem Basilikumöl



**Mit-cuit de pato con salsa de higos y gelatina de Moscatel** 16,50

Mit-cuit d'ànec amb salsa de figues i gelatina de Moscatell

Duck mi-cuit with fig sauce and muscat jelly

Foie gras mi-cuit avec sauce aux figues et gelée de Moscatel

Foie Gras mi-cuit mit Feigensauce und Gelee vom Muskat

Фуа-гра средней готовности с соусом из инжира и желе из муската



**Tataki de chuleta del norte marinada** 17,00

Tataki de costella del nord marinada

Tataki of marinated northern veal chop

Tataki de côte de veau du nord marinée

Mariniertes Beef Tataki aus dem Norden

Татаки из маринованной телятины



**Dúo de tartares de salmón y atún con huevas de salmón** 17,50

Duo de tàrtars de salmó i tonyina amb ous de salmó

Salmon tartare and tuna tartare with salmon eggs

Duo de tartares de saumon et de thon avec des œufs de saumon

Duo aus Lachs- und Thunfischtatar mit Lachsrogen

«Дуэт» тартаров из лосося и тунца с икрой лосося



**Tartar de solomillo de ternera** 18,50

Tàrtar de filet de vedella

Veal sirloin steak tartare

Tartare de filet de boeuf

Rinderfilet-Tatar

Тартар из филе телятины



**Jamón Ibérico de Bellota con pan de cristal con tomate y aceite de oliva** 22,00

Pernil ibèric de gla i pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva

Acorn-fed Iberian ham and crystal bread with tomato and olive oil

Jambon ibérique de Bellota et pain avec de la tomate et de l'huile d'olive

Jamón Ibérico de Bellota an Kristallbrot mit Tomate und Olivenöl

Иберийская ветчина из мяса свиней, откормленных желудями, и «хрустальный» хлеб с томатом и оливковым маслом



**Vieiras sobre lecho de crema de calabaza y crujiente de panceta Ibérica** 16,00

Vieires sobre llit de crema de carbassa i cruixent de cansalada ibèrica

Scallops on a bed of cream of pumpkin and crispy Iberian pancetta

Coquilles Saint-Jacques sur un lit de crème de citrouille et croustillant de lard ibérique

Jakobsmuscheln auf Kürbiskompott mit knusprigem iberischem Speck

Морские гребешки на ложе из крема из тыквы с хрустящим иберийским беконом



**Risotto de ceps al azafrán con parmesano** 14,80

Risotto de ceps al safrà amb parmesà

Mushroom risotto with saffron and parmesan

Risotto de champignons au safran avec du parmesan

Steinpilz-Risotto mit Safran und Parmesan

Ризотто с боровиками, шафраном и сыром «Пармезан»



**Tabla de Humus, tofu y quinoa con verduras** 10,50

Taula d'hummus, tofu i quinoa amb verduretes

Hummus, tofu, quinoa and vegetable platter

Planche de hummus, tofu et quinoa aux légumes

Platte mit Hummus, Tofu, quinoa und Gemüse

Ассорти из хумуса, тофу и Лебеда с овощами



**Parrillada de verduras frescas, aceite de Cambrils y sal negra del Delta** 12,50

Graellada de verdres fresques, oli de Cambrils i sal negra de Delta

Grilled fresh vegetables, olive oil front Cambrils and black salt from the Delta

Légumes frais grillés, huile de Cambrils et sel noir du Delta

Gegrilltes frisches Gemüse, Öl aus Cambrils und schwarzes Salz aus dem Delta



## PASTA / PASTA / PASTA / PÂTES / PASTA / БЛЮДА ИЗ ПАСТЫ

**Pappardelle en salsa de frutos del mar** 13,50

Pappardelle en salsa de marisc

Pappardelle in seafood sauce

Pappardelles à la sauce aux fruits de mer

Pappardelle mit Meeresfrüchtesauce

Паппарделле в соусе из морепродуктов



**Finas gyozas rellenas de verduras acompañadas con su salsa** 13,50

Fines gyozas farcides de verduretes acompanyades amb la seva salsa

Fine gyozas stuffed with vegetables accompanied with its sauce

De fins gyozas farcis de légumes accompagnés de sa sauce

Feine mit Gemüse gefüllte Gyozas begleitet von Sauce



## PLATO VEGANOS / PLAT VEGANS / VEGAN DISH / PLAT VÉGÉTALENS / VEGANE GERICHT

**Escalopas empanadas de berenjena dulce de verano con acompañamiento de algas marinas** 13,00

Escalopes empanades d'albergínia dolça d'estiu amb acompanyament d'algues marines

Breaded escalopes of sweet summer eggplant with seaweed

Escalopes panées d'aubergine douce d'été aux algues

Panierte Schnitzel mit süßen Sommer Aubergine und Seetang



**Filete de Seitan / Filet de Seitan / Seitan fillet / Filet de seitan / Seitan Filet** 14,00

Filete de heura con verduretes y salsa de pimienta

Filet d'heura amb verduretes y salsa de pebre

Heura fillet with vegetables and pepper sauce

Filet d'Heura aux légumes et sauce au poivre

Heurafillet mit Gemüse und Pfeffersauce

Филе эура с овощами и перечным соусом



## SOPAS / SOPEs / SOUP / SOUPES / SUPPEN / СУПЫ

**Crema de Boletus de temporada con flor de huevo y aceite de trufa** 10,50  
 Crema de Ceps de temporada amb flor d'ou i oli de tòfona  
 Seasonal boletus cream with egg flower and truffle oil  
 Crème de cèpes de saison avec fleur d'oeuf et huile de truffe  
 Steinpilzcreme der Saison mit Eierblumen und Trüffel Öl

**Crema de tomate con nube al aroma de albahaca** 10,00  
 Crema de tomàquet amb núvol a l'aroma d'alfàbrega  
 Cream of tomato with a blob of cream flavoured with basil  
 Crème de tomate et nuage au basilic  
 Tomatencremesuppe mit aromatischer Basilikum-Wolke  
 Крем-суп из томата с муссом с ароматом базилика

## MARISCO A LA PLANCHA / MARISC A LA PLANXA / GRILLED SEAFOOD FRUITS DE MER À LA PLANCHA / GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE / МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

**Mejillones / Musclos / Mussels / Moules / Miesmuscheln / Мидии** 13,00

**Cigalas / Escamarlans / Norway lobsters / Kaisergranaten / Норвежские омары** 19,50

**Gamba roja / Gamba vermella / Red prawns / Crevettes roses / Rote gamba / Красная Креветка** 24,80

**Salsas a elegir: Romesco, mayonesa o "all i oli"**  
 Salses per triar: Romesco, maionesa o allioli romesco  
 Choose your sauce: Romesco, mayonnaise or alioli (garlic mayonnaise)  
 Sauces au choix : romesco, mayonnaise ou aioli  
 Saucen zur Auswahl: Romesco, Mayonnaise oder "Aioli"  
 Соус на выбор: «Ромеско», майонез или «Алиоли»

## PESCADOS / PEIXOS / FISH / POISSON / FISCH / БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**Lomo de bacalao confitado sobre timbal de tomate caramelizado al aroma de tomillo** 17,50  
 Llom de bacallà confitat sobre timbal de tomàquet caramelitzat a l'aroma de farigola  
 Crystallized cod loin on a timbale of caramelized tomato flavoured with thyme  
 Filet de morue confite sur lit de tomate caramélisée et aromatisée au thym  
 Kandiertes Kabeljau-Filet auf karamellisiertem Tomatentürmchen mit Thymianaroma  
 Филе трески конфи на тимбале из карамелизованного томата с ароматом тимьяна

**Tronco de merluza horneado a la bilbaína** 17,50  
 Tronc de lluç forn a la bilbaína  
 Hake log baked bilbaína style" : "Duck magret with duck reduction  
 Bûche de merlu cuite à la bilbaîne  
 Gebackte Seehecht aus Bilbao

**Medallón de rape con salsa ligera al "all cremat"** 22,00  
 Rap a l'all cremat amb suquet  
 Monkfish (anglerfish) with sizzled garlic and sauce  
 Baudroie (lotte) à l'ail brûlé et sauce  
 Seeteufel mit geröstetem knoblauch und sobe  
 Медальон из морского черта с лёгким соусом в стиле "жжёного чеснока"

**Lomo de atún rojo sobre salteado de verduras** 21,00  
 Llom de tonyina vermella saltejat sobre saltat de verduretes  
 Tuna steak over vegetable medley  
 Filet de thon sur un sauté de petits légumes  
 Geschnetztes von der Thunfischlende auf sautiertem Gemüse  
 Филе тунца на ложе из обжаренных овощей

**Lenguado Francés a la plancha / Lenguado francés a la planxa** S/M  
 Grilled French sole / Sole meunière à la plancha  
 Gegrillte Seezunge aus Frankreich / Французская камбала гриль

## CARNES / CARNs / MEAT / VIANDE / FLEISCH / БЛЮДА ИЗ МЯСА

**Costillar de ibérico marinado braseado a la miel y mostaza** 17,00  
 Costellam ibèric marinat i brasejat amb la mel i mostassa  
 Iberian braised ribs marinated in honey and mustard  
 Côte de porc ibérique marinée et braisée au miel et à la moutarde  
 Marinierte iberische Schweinerippe aus dem Ofen an Senf und Honig  
 Ребра иберийской свиньи маринованные и приготовленные на углях с медом и горчицей

**Muslo de pollo de "pagès" relleno de setas confitado en su jugo** 16,00  
 Cuixa de pollastre de pagès farcida de bolets confitada en el seu suc  
 Free-range chicken thigh stuffed with mushrooms and glazed in its juice  
 Cuisse de poulet de basse-cour farcie de champignons confits servie dans son jus  
 Karamellisierte, mit Champignons gefüllte Hähnchenkeule „Pagès“  
 Окорочок деревенской курицы, фаршированный грибами, тушеный в собственном соку

**Magret de pato con reducción de naranja dulce** 17,00  
 Magret d'ànec amb reducció de taronja dolça  
 Magret of duck with sweet orange reduction  
 Magret de canard à la réduction d'orange douce  
 Entenmagret mit süßer Orangenreduktion

**Timbal de cordero cocida a baja temperatura al aroma de romero** 18,50  
 Timbal de xai cuita a baixa temperatura amb aroma de romaní  
 Low-temperature roasted lamb shoulder with rosemary  
 Épaule d'agneau cuite à basse température au romarin  
 Gedünstete Lammschulter mit Rosamari naroma  
 Лопатка барашка, приготовленная при низкой температуре, с ароматом розмарина

## CARNE A LA BRASA / CARN A LA BRASA / CHARCOAL-GRILLED MEAT VIANDE À LA BRAISE / FLEISCH VOM GRILL / МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА УГЛЯХ

**Chuletas de cordero brasa** 17,00  
 Costelletes de xai a la brasa  
 Grilled lamb chops  
 Côtelettes d'agneau grillées à la braise  
 Lammkoteletts vom Grill  
 Котлеты на косточке из мяса барашка, приготовленные на углях

**Entrecot / Entrecôte / Антрекот** 24,00

**Solomillo de ternera** 24,00  
 Filet de vedella  
 Veal sirloin steak  
 Filet de bœuf  
 Rinderfilet  
 Филе телятины

**Chuletón de buey (min. 2 pax.) - Por encargo**  
 Precio por persona / preu per persona / price per person / prix par personne / preis pro person / цена на персону 26,00  
 Mitjana de bou (mínim 2 pax) - Per encàrrec  
 T-bone steak (min. 2 pax.) - To order  
 Côte de bœuf (min. 2 pers.) - Par ordre  
 Steak vom Ochsenfleisch (Mind. 2 Pers.) - Im auftrag  
 Стейк из мяса вола (мин. 2 персоны) - Под заказ

**Chateaubriand de ternera clásico (min. 2 pax.)** 24,00  
 Precio por persona / preu per persona / price per person / prix par personne / preis pro person / цена на персону  
 Chateaubriand de vedella clàssic (mínim 2 pax)  
 Classic beef Chateaubriand (min. 2 pax.)  
 Chateaubriand de veau classique (min. 2 pers.)  
 Klassisches Chateaubriand (Mind. 2 Pers.)  
 Классический шатобриан из телятины (мин. 2 персоны)

**Salsas a elegir: roquefort, pimienta, café de París o chimichurri argentino**  
 Salses per triar: rocafort, pebre, Cafè de París o Chimi-churry  
 Choose your sauce: Roquefort, pepper, Café de Paris or Chimi-churry  
 Saucen zur Auswahl: Roquefort, Pfeffer, Café Paris oder Chimi-churry  
 Соус на выбор: «Рокфор», с перцем или «Кафе де Пари», Chimi-churry



POSTRES Y PASTELERÍA DEL DÍA / POSTRES I PASTISSERIA DEL DIA  
DESSERTS & PASTRY OF THE DAY / DESSERTS ET PÂTISSERIE DU JOUR  
DESSERTS & GEBÄCK DES TAGES / ДЕСЕРТЫ ВЫПЕЧКА ДНЯ

**Espuma de crema catalana con su helado y crocant de almendra** 5,50  
Espuma de crema catalana amb el seu gelat i crocant d'ametlla  
Foam of crema catalana with almond-brittle ice cream  
Mousse de crème catalane et glace aux amandes croquantes  
Crema-Catalana-Schaum mit Mandelkrokanteis  
Мусс из каталонского крема с мороженым с хрустящим миндалем



**Ensalada de frutas de temporada** 5,50  
Amanida de fruites de temporada  
Fresh fruit salad  
Salade de fruits de saison  
Frische r Fruchtsalat  
Салат из свежих фруктов

**Coulant de chocolate con helado de vainilla** 6,60  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla  
Chocolate coulant with vanilla ice cream  
Coulant au chocolat avec glace à la vanille  
Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis  
Шоколадный кулан с ванильным мороженым



**Tiramisú** 5,50  
Tiramisú  
Тирамису



**Mousse de chocolate y dulce de leche** 5,50  
Mousse de xocolata i almívar de llet  
Chocolate mousse and dulce de leche  
Mousse au chocolat et confiture de lait  
Mousse au chocolat und confiture de lait  
Шоколадный мусс и «дутьсе де лече»



**Tarta Tatin acompañada de cremoso helado** 5,50  
Pastís Tatin acompanyat de cremós gelat  
Tarte Tatin accompanied by creamy ice cream  
Tarte Tatin "accompagnée" d'une glace crémeuse  
Tarte Tatin begleiter von cremigem Eis



**Mini tertulia** 3,50  
Mintertúlia  
After-dinner assorted bonbons  
Assortiment de chocolats  
Erliesene Pralinenauswahl  
Ассорти из шоколадных конфет



**Surtido de sorbetes** 4,50  
Assortiment de sorbets  
Assortment of sorbets  
Assortiment de sorbets  
Sorbet-Auswahl  
Ассорти из сорбе

**Pastelería del día** 4,50  
Patisserie del dia  
Pastry of the day  
Pâtisserie du jour  
Gebäck des Tages  
Выпечка дня

Todos nuestros precio tienen el I.V.A. Incluido.  
Tots els nostres preus tenen IVA inclòs.  
All prices include VAT.  
Tous nos prix sont TTC.  
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.  
Все наши цены включают НДС





[www.estivalgroup.com](http://www.estivalgroup.com)

**ESTIVAL ELDORADO RESORT**

Urb. Eldorado Playa C/ Doppler, nº1 · 43850 Cambrils (Tarragona)

Telf. +34 977 36 11 90 · [booking@doradoplaya.com](mailto:booking@doradoplaya.com)

[www.doradoplaya.com](http://www.doradoplaya.com)