



Terrace



ESTIVAL ELDORADO
Resort, Sport & Spa
Cambrils Platja
★★★★^s

ESTIVAL GROUP

ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS / ENTRÉES / VORSPEISEN / ЗАКУСКИ

Anchoas con pan de cristal con tomate (precio por unidad) 2,30 €
 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 11,50 €
 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»



Sinfonía de ensalada fresca de verano, brotes y flores de temporada 11,50 €
 Simfonia d'amanida fresca d'estiu, brots i flors de temporada
 Symphony of fresh summer salad, buds and seasonal flowers
 Symphonie de crudités frais d'été, de pousses et de fleurs de saison
 Sinfonie mit frischem Sommersalat, Sprossen und Blumen der Saison
 Симфония из свежего летнего салата, ростков и сезонных цветов

Ensalada fresca de brotes y frutas con salsa ligera de yogurt, coco y jengibre 12,00 €
 Amanida fresca de brots i fruites amb salsa lleugera de iogurt, coco i gíngebre
 Fresh salad of buds and fruit with a sauce of light yogurt, coconut and ginger
 Salade fraîche de pousses et de fruits avec sauce légère au yaourt, à la noix de coco et au gingembre
 Frischer Sprossen-Obst-Salat an einer leichten Yoghurt-Sauce mit Kokos und Ingwer
 Свежий салат с ростками и фруктами под легким соусом из йогурта, кокоса и имбиря



Mit-cuit de pato con salsa de higos y gelatina de Moscatel 16,00 €
 Mit-cuit d'ànec amb salsa de figues i gelatina de Moscatel
 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 16,50 €
 Tataki de costella del nord marinada
 Tataki of marinated northern veal chop
 Tataki de côte de veau du nord marinée
 Mariniertes BeefTataki aus dem Norden
 Татаки из маринованной телятины



Dúo de tartares de salmón y atún con huevas de salmón 16,50 €
 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 bœuf
 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 15,00 €
 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 12,80 €
 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 tabulé con verduras 10,50 €
 Taula d'hummus, tofu i tabule amb verduretes
 Hummus, tofu and vegetable tabbouleh platter
 Planche de hummus, tofu et taboulé aux légumes
 Platte mit Hummus, Tofu und Gemüse-Taboulé
 Ассорти из хумуса, тофу и табуле с овощами



Ensalada de rúcula y espinacas con frutos secos y queso de cabra 10,50 €
 Amanida de ruca i espinacs amb fruits secs i formatge de cabra
 Rocket and spinach salad with nuts and goat's cheese
 Salade de roquette et épinards avec des fruits secs et du fromage de chèvre
 Rucola-Spinat-Salvat mit Trockenfrüchten und Ziegenkäse
 Салат из рукколы и шпината с орехами, сухофруктами и козьим сыром



Salteado de verduras frescas caramelizadas y Sitake con aceite de sésamo 10,00 €
 Saltat de verdures fresques caramelitzades i Sitake amb oli de sèsam
 Stir-fry of caramelized fresh vegetables and shiitake with sesame oil
 Poêlée de légumes frais caramélisés, Shiitake à l'huile de sésame
 Frisches sautiertes, karamellisiertes Gemüse und Shiitake mit Sesamöl
 Ассорти из свежих обжаренных карамелизованных овощей



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

Salteado de raviolis rellenos de alcachofa con tomate fresco y hierbas aromáticas 12,70 €
 Saltat de raviolis farcits de carxofa amb tomàquet fresc i herbes aromàtiques
 Sautéed ravioli stuffed with artichoke with fresh tomato and herbs
 Sauté de raviolis farcis d'artichauts avec tomate fraîche et herbes aromatiques
 Sautierte Raviolis mit Füllung aus frischen Tomaten und aromatischen Kräutern
 Обжаренные равиоли с начинкой из артишоков со свежим томатом и ароматическими травами



Pappardelle en salsa de frutos del mar 12,50 €
 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



SOPAS / SOPES / SOUP / SOUPES / SUPPEN / СУПЫ

Sopa de pescado y marisco 9,50 €
 Sopa de peix i marisc
 Seafood soup
 Soupe de poissons et de fruits de mer
 Fisch-Meeresfrüchte-Suppe
 Суп из рыбы и морепродуктов



Crema de tomate con nube al aroma de albahaca 7,50 €
 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 13,00 €
 Musclos
 Mussels
 Moules
 Miesmuscheln
 Мидии



Cigalas 19,50 €
 Escamarlans
 Norway lobsters
 Kaisergranaten
 Норвежские омары



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



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 Kabaljau-Filet auf karamellisiertem Tomatentürmchen mit Thymianaroma
 Филе трески конфи на тимбале из карамелизованного томата с ароматом тимьяна



Suprema de merluza de palangre a la plancha 17,50 €
 Suprema de lluç de palangre a la planxa
 Grilled longline hake supreme
 Suprême de merlu de palangre à la plancha
 Gegrilltes Seehechtfilet aus dem Rückenstück
 Сюррем из мерлузы гриль



Medallón de rape a la plancha con salsa ligera al "all cremat" 18,90 €
 Rap a l'all cremat amb suquet
 Monkfish (anglerfish) with sizzled garlic and sauce
 Bau droie (lotte) à l'ail brûlé et sauce
 Seeteufel mit geröstetem knoblauch und sobe
 Медальон из морского чёрта с лёгким соусом в стиле "жжёного чеснока"



Lomo de atún rojo sobre salteado de verduras 18,50 €
 Llom de tonyina vermella saltejat sobre saltat de verduretes
 Tuna steak over vegetable medley
 Filet de thon sur un sauté de petits légumes
 Geschnetzeltes von der Thunfischlende auf sautiertem Gemüse
 Филе тунца на ложе из обжаренных овощей



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



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)
 Saucen au choix : romesco, mayonnaise ou aioli
 Saucen zur Auswahl: Romesco, Mayonnaise oder "Aioli"
 Соус на выбор: «Ромеско», майонез или «Алиоли»



Romesco

Mayonesa

"All i oli"



CARNES / CARNS / MEAT / VIANDE / FLEISCH / БЛЮДА ИЗ МЯСА

Costillar de ibérico marinado braseado a la miel y mostaza 16,00 €
 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 "flocchi" de pera y reducció de naranja dulce 17,00 €
 Magret d'ànec amb "flocchi" de pera i reducció de taronja dolça
 Magret of duck with pear-stuffed flocchi pasta and a sweet orange reduction
 Magret de canard avec flocchi aux poires et réduction d'orange douce
 Entenbrust mit „Flocchi“ aus Birnen an süßer Orangensauce
 Утиная грудка с фьокки с грушей и соусом из сладкого апельсина



Paletilla de cordero cocida a baja temperatura al aroma de romero 17,50 €
 Espatlla 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 Rosamarinaroma
 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 21,00 €

Solomillo de ternera 23,00 €
 Filet de vedella
 Veal sirloin steak
 Filet de bœuf
 Rinderfilet
 Филе телятины

Chuletón de buey (min. 2 pax.) - Por encargo 25,00 €
 Precio por persona / preu per persona / price per person / prix par personne / preis pro person / цена на персону
 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



Todos nuestros precio tienen el I.V.A. Incluido.
 Tots els nostres preus tenen l'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

ESTIVAL ELDORADO RESORT

Urb. Eldorado Playa C/ Doppler, n°1 · 43850 Cambrils (Tarragona)

Telf. +34 977 36 11 90 · booking@doradoplaya.com

www.doradoplaya.com