

Carta  
*Carte — Menu*

# Sa Donzella





## Entrants

### Entrantes — Entrées — Starters

<b>Pernil 100% aglà tallat a mà i pa amb tomàquet</b> .....	<b>26,90 €</b>
<i>Jamón ibérico 100% bellota cortado a mano y pan con tomate — Jambon ibérique 100 % Bellota coupé à main et pain à la tomate — 100% Iberian ham hand-cut with tomato bread</i>	
<b>Gambes a l'all</b> .....	<b>23,50 €</b>
<i>Gambas al ajillo — Crevettes à l'ail — Garlic prawns</i>	
<b>Croquetes de pollastre rostit (4 uni.)</b> .....	<b>10,80 €</b>
<i>Croquetas de pollo asado — Croquettes de poulet rôti — Roast Chicken croquettes</i>	
<b>Croquetes de calamar (4 uni.)</b> .....	<b>12,00 €</b>
<i>Croquetas de calamar — Croquettes de calamars — Squid croquettes</i>	
<b>Patates braves</b> .....	<b>9,20 €</b>
<i>Patatas bravas — Frites épicées — Spicy potatoes</i>	
<b>Calamars a l'andalusa amb allioli negre</b> .....	<b>18,90 €</b>
<i>Calamares a la andalusa con alioli negro — Calamars à l'andalouse avec aioli noire — Fried squid rings with black garlic mayonnaise</i>	
<b>Musclos de roca al vapor</b> .....	<b>12,90 €</b>
<i>Mejillones de roca al vapor — Moules à la vapeur — Steamed mussels</i>	
<b>Musclos de roca a la marinera</b> .....	<b>13,50 €</b>
<i>Mejillones de roca a la marinera — Moules à la marinière — Mussels "marinière" style</i>	
<b>Amanida de tomàquet amb straciatella</b> .....	<b>15,90 €</b>
<i>Ensalada de tomate con Straciatella — Salade de tomates et fromage Straciatella — Tomato salad with Straciatella cheese</i>	
<b>Amanida de ruca, peres, nous i gorgonzola</b> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Ensalada de rúcula, peras, nueces y gorgonzola — Salade de roquette aux poires, noix et gorgonzola — Arugula salad with pears, walnuts and gorgonzola</i>	
<b>Carpaccio de gamba blanca</b> .....	<b>20,00 €</b>
<i>Carpaccio gamba blanca — Carpaccio de crevettes blanches — White prawn carpaccio</i>	
<b>Steak tartar del Carbó</b> .....	<b>18,90 €</b>
<i>Steak tartar del Carbó — Steak tartare du Carbó — Carbó's steak tartar</i>	
<b>Truita oberta de llagostins, alls tendres i bolets</b> .....	<b>15,80 €</b>
<i>Tortilla abierta con langostinos, ajos tiernos y setas — Omelette ouverte garnie de crevettes, d'ail nouveau et de champignons — Open omelette with prawns, spring garlic and mushrooms</i>	
<b>Alberginia glacejada amb formatge i mel</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>Berenjena glaseada con queso y miel — Aubergines glacées au fromage et au miel — Glazed eggplant with cheese and honey</i>	
<b>Pop amb patates i salsa brava suau</b> .....	<b>23,50 €</b>
<i>Pulpo con patatas y salsa brava suave — Poulpe aux pommes de terre et sauce légèrement épicée — Octopus with potatoes and a mild spicy sauce</i>	
<b>Escalivada amb pa de "chipa"</b> .....	<b>16,80 €</b>
<i>Escalivada con pan de "chipa" — Escalivada avec du pain "chipa" — Escalivada with "chipa" bread</i>	
<b>Daus de tonyina amb wakame</b> .....	<b>18,50 €</b>
<i>Dados de atún con wakame — Cubes de thon au wakame — Tuna cubes with wakame</i>	

## Peixos

### Pescados — Poisson — Fish

<b>Sardines a la llauna</b> .....	15,00 €
<i>Sardinas "a la llauna" — Sardines cuites "a la llauna" — Sardines cooked "a la llauna"</i>	
<b>Calamars a la brasa</b> .....	22,50 €
<i>Calamares a la brasa — Calamars grillés — Grilled squid</i>	
<b>Llom de bacallà amb samfaina</b> .....	24,50 €
<i>Lomo de bacalao con pisto — Filet de morue et ratatouille — Cod loin with "ratatouille"</i>	
<b>Turbot a la planxa a la Donosti</b> .....	26,50 €
<i>Rodaballo a la plancha a la Donosti — Turbot grillé à la Donosti — Grilled turbot Donosti style</i>	
<b>Rap a la brasa</b> .....	26,50 €
<i>Rape a la brasa — Lotte grillée — Grilled monkfish</i>	
<b>Sarsuela de peix</b> .....	30,00 €
<i>Zarzuela de pescado — Ragoût de poisson — Fish stew</i>	
<b>Peix fregit amb maionesa de wasabi</b> .....	27,50 €
<i>Pescado frito con mayonesa de wasabi — Poisson frit avec mayonnaise au wasabi — Fried fish with wasabi mayonnaise</i>	
<b>Llamàntol amb ous ferrats, patates i bitxo</b> .....	40,00 €
<i>Bogavante con huevos fritos, patatas y bicho — Homard avec œufs frits, pommes de terre et piment — Lobster with fried eggs, potatoes and chili pepper</i>	
<b>Tonyina a la brasa</b> .....	23,90 €
<i>Atún a la brasa — Thon grillé — Grilled tuna</i>	

## Carns

### Carnes — Viandes — Meats

<b>Costelló de porc a la brasa i glacejat</b> .....	24,50 €
<i>Costillar de cerdo a la brasa y glaseado — Côtes de porc grillées et glacées — Grilled and glazed pork ribs</i>	
<b>Ploma 100% aglà a la brasa</b> .....	25,00 €
<i>Pluma 100% bellota a la brasa — "Pluma" 100% Ibérique grillée — 100% acorn-fed grilled pork meat</i>	
<b>Hamburguesa 100% Angus Argentí</b> .....	21,80 €
<i>Hamburguesa 100% Angus Argentino — Burger 100% Angus Argentin — 100% Argentinian Angus Burger</i>	
<b>Txuletó premium a la brasa</b> .....	79,80 €
<i>Chuletón premium a la brasa — Côte de bœuf grillée de qualité supérieure — Premium grilled ribeye steak</i>	

## Guarnicions

### Guarniciones — Raccords — Fittings

Patates fregides .....	5,00 €
<i>Patatas fritas — Frites — French fries</i>	
Mini patata a la brassa amb allioli .....	7,50 €
<i>Mini patata a la brasa con alioli — Mini pommes de terre grillées à l'ail — Mini grilled potato with garlic mayonnaise</i>	
Amanida ecològica .....	7,50 €
<i>Ensalada ecológica — Salade bio — Bio salad</i>	
Pebrots del piquillo .....	7,50 €
<i>Pimientos del piquillo — Poivrons Piquillo — Piquillo peppers</i>	

## Arrossos

### Arroces — Riz — Rice

Arròs Sa Donzella .....	19,90 €
<i>Arroz "Sa Donzella" — Riz "Sa Donzella" — "Sa Donzella" rice</i>	
Arròs negre amb escamarlans .....	22,90 €
<i>Arroz negro con cigalas — Riz noir aux langoustines — Black rice with prawns</i>	
Arròs de carabiners .....	24,90 €
<i>Arroz con carabineros — Riz aux crevettes — Rice with prawns</i>	
Arròs de verdures .....	22,00 €
<i>Arroz de verduras — Riz aux légumes — Vegetable rice</i>	
Arròs caldós amb cabra de mar .....	26,80 €
<i>Arroz caldoso con centollo — Riz en bouillon à l'araignée de mer — Soupy rice with spider crab</i>	
Arròs caldós amb llamàntol .....	29,00 €
<i>Arroz caldoso con bogavante — Riz au bouillon de homard — Brothy rice with lobster</i>	
Arròs de bolets i galta de vadella .....	23,90 €
<i>Arroz de setas y carrilera de ternera — Riz aux champignons et joue de boeuf — Mushroom and beef cheek rice</i>	
Fideuà amb sípia i gamba .....	22,00 €
<i>Fideuà con sepia y gamba — Fideuà aux seiches et aux crevettes — Fideuà with cuttlefish and prawns</i>	

**Els arrossos es serveixen mínim per dues persones. Els preus indicats són per persona.**

*Los arroces se sirven mínimo para dos personas. Los precios indicados son por persona.*

*Les plats de riz sont servis pour un minimum de deux personnes. Les prix indiqués sont par personne.*

*Rice dishes are served for a minimum of two people. The prices indicated are per person.*

# Carta de vins

*Carta de vinos — Carte des vins — Wine list*



## Vins blancs

### Vinos blancos — Vins blancs — White wines

<b>LA FURA — D.O. Empordà — <i>Sauvignon blanc</i></b> .....	<b>15,00 €</b>
Color brillant i pàl·lid, amb reflexos groc verdosos. Aroma intens, amb una àmplia gamma de fruites tropicals. En boca és subtil, amb un tacte suau, ampli i untuós, i una acidesa fresca.	
<b>CELLER ESCLANYÀ — D.O Empordà — <i>Malvasia, garnatxa blanca</i></b> .....	<b>24,50 €</b>
Bona potència aromàtica. En boca és golós, càlid i untuós, amb un final de dolçor subtilment marcat.	
<b>ENCIS — D.O Empordà — <i>Sauvignon blanc, Garnatxa blanca</i></b> .....	<b>25,00 €</b>
Vi empordanès floral, fresc i elegant, amb una acidesa equilibrada i agradable.	
<b>MAS OLLER MAR — D.O Empordà — <i>Picapoll, malvasia</i></b> .....	<b>25,50 €</b>
Dues paraules el defineixen: equilibri i complexitat. En boca hi trobem un toc refrescant, amb una fruita protagonista.	
<b>ARMONIA — D.O. Costers del Segre — <i>Chardonnay</i></b> .....	<b>25,00 €</b>
D'entrada molt rodó, amb un bon equilibri entre volum i acidesa, alhora que s'hi expressen notes cítriques i tropicals.	
<b>JEAN LEON — D.O. Penedès — <i>Chardonnay</i></b> .....	<b>26,50 €</b>
Un vi lluminós, fresc i afruitat. En boca és fresc, llarg i elegant, amb un final equilibrat.	
<b>MASSIPA DE SCALA DEI — D.O.Q. Priorat — <i>Chenin blanc, garnatxa blanca</i></b> .....	<b>51,00 €</b>
La cara més fresca de la garnatxa blanca al Priorat. Un vi elegant, equilibrat i d'una subtileza única.	
<b>LABERINTO DE CIDOIA GODELLO — D.O. Monterrei — <i>Godello</i></b> .....	<b>28,00 €</b>
Color llimona, amb reflexos de tons verds. Destaca pel caràcter fresc del godello, amb notes de fruita blanca i cítrica. En boca és fresc, untuós i molt equilibrat.	
<b>LA CHARLA — D.O. Rueda — <i>Verdejo</i></b> .....	<b>24,50 €</b>
Verdejo molt aromàtic. En boca és afruitat, fresc i amb bon nervi, amb un final llarg i bona persistència.	
<b>PAZO SAN MAURO — D.O. Rías Baixas — <i>Albariño</i></b> .....	<b>35,50 €</b>
Varietat de gran expressió. Fresc, ampli i sedós en tot el seu recorregut.	
<b>SANAMARO — D.O. Rías Baixas — <i>Albariño, loureiro</i></b> .....	<b>55,00 €</b>
Albariño sofisticat i elegant. Acompanya a la perfecció peixos, mariscs, salmó fumat o amanides de pasta.	
<b>EL ENEMIGO — D.O.C. Mendoza · Argentina — <i>Chardonnay</i></b> .....	<b>36,90 €</b>
En destaca l'equilibri perfecte entre la fruita i les notes de la criaça. És un vi complet, estructurat i fresc, amb una harmonia que difícilment deixa indiferent.	

## Vins negres

### Vinos tintos — Vins rouges — Red wines

- VIÑA POMAL CENTENARIO — D.O.Ca. Rioja — *Tempranillo*** ..... 25,50 €  
Ideal per als amants dels Rioja de perfil clàssic. Un tot terreny capaç d'acompanyar els millors plats. És un vi fresc i perfectament equilibrat, amb les notes de la criança ben integrades.
- MARQUÈS DE VARGAS RESERVA —D.O.Ca. Rioja — *Carinyena, garnatxa, tempranillo*** ..... 32,80 €  
És expressiu, fresc i lleugerament afruitat, amb una fusta perfectament integrada.  
De tanins suaus i afinats.
- LÍMITE SUR DE RAMÓN BILBAO — D.O.Ca. Rioja — *Garnatxa negra*** ..... 33,50 €  
Garnatxa intensa i complexa, on les notes de fruita vermella fresca en són les protagonistes.  
Fresc, amb bona acidesa i un taní amable.
- LEGARIS ROBLE — D.O. Ribera del Duero — *Tempranillo*** ..... 25,00 €  
La fruita s'expressa amb intensitat, donant lloc a un vi de tanins fins i gustosos.  
De final llarg i persistent.
- SCALA DEI CARTOIXA RESERVA — D.O.Q. Priorat — *Cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa, syrah***. És un vi potent, amb tota la personalitat que caracteritza els vins del Priorat.  
Mineralitat accentuada, amb una amplitud i una calidesa fantàstiques.

## Vins rosats

### Vinos rosados — Vins rosés — Rosé wines

- MAS OLLER — D.O Empordà — *Garnatxa negra*** ..... 27,00 €  
Rosat pàl·lid, de gran volum i equilibri. Aromes de fruita vermella i negra, amb un equilibri perfecte.
- JEAN LEON — D.O. Penedès — *Pinot noir*** ..... 26,00 €  
Vi rosat jove, ecològic i vegà, de color rosa pàl·lid i amb aroma de fruits vermells.
- A. ARÍNZANO — D.O. Aragón · Navarra — *Tempranillo*** ..... 26,50 €  
Rosa pàl·lid, brillant i viu. Aroma intens de fruits vermells, amb notes cítriques i florals.  
En boca és fresc i elegant, amb bona acidesa i un final sedós i persistent.
- LOGARIS — D.O. Ribera del Duero** ..... 24,00 €  
Color rosa d'intensitat mitjana-alta. Aromes de fruita vermella, típics de la varietat.  
Amable en boca.
- CHÂTEAU PUECH-HAUT ARGALI — A.O.C. Languedoc-Roussillon — *Garnatxa negra, cinsaut***. Equilibrat i rodó, amb un preciós catàleg de fruita vermella.

## Els nostres vins a copes

*Nuestros vinos por copas — Nos vins au verre — Our wines by the glass*

TRAMUNTANART — D.O Empordà — <i>Blanc</i> .....	3,50 €
LA CHARLA — D.O. Rueda — <i>Blanc Verdejo</i> .....	5,00 €
TRAMUNTANART — D.O Empordà — <i>Negre</i> .....	3,50 €
RIBERA DEL DUERO — D.O. Ribera del Duero — <i>Negre</i> .....	5,00 €

## Caves i champagnes

*Cavas y champagnes — Cavas et champagnes — Cavas and champagnes*

PARXET CUVÉE 21 BRUT — D.O. Cava — <i>Ecològic · Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i> .....	25,00 €
De bombolla fina i persistent. És ampli, afruitat i intens, amb predomini de fruita blanca i notes cítriques. En boca mostra un bon equilibri aromàtic i gustatiu.	
BERTHA LOUNGE BRUT —D.O. Cava — <i>Xarel·lo, Parellada</i> .....	29,90 €
Molt fresc, afruitat i aromàtic, amb predomini de les aromes primàries del raïm. És un cava amb un perfil contemporani, diferent i molt fàcil de beure.	
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ — D.O. Cava — <i>Pinot noir, trepat, xarel·lo</i> .....	37,00 €
Combina les notes de fruits vermells pròpies de la pinot noir amb un perfil fresc i equilibrat. Les bombolles i la criança amb llevats aporten una agradable sensació cremosa.	
TORELLÓ ESPECIAL COSTA — Corpinnat — <i>Xarel·lo, parellada, macabeu</i> .....	31,00 €
Color groc palla, amb bombolla fina i persistent. Al nas hi destaquen les herbes fresques, la fruita confitada i notes de brioix i pastisseria. En boca és fresc, amb nervi, bona estructura i un final elegant.	
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE — A.O.C. Champagne — <i>Pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i> , .....	69,90 €
Champagne de bombolla fina i persistent, amb aromes complexes de fruita madura i espècies. En boca és cremós, estructurat i viu, amb notes de brioix, fruita comptada i un final llarg.	



HOSTAL  
**SES NEGRES**

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

@hostalsesnegres

Carrer del Mar 8, 17255 Sa Riera (Begur)