



TAMARIT

Beach Resort

WINE &
TAPAS
tamarit



VISITA NUESTRO NUEVO ESPACIO

VISIT OUR NEW SPACE

PARA PICAR - TO SHARE

Jamón ibérico al corte y pan cristal con tomate <i>Iberian ham cut by hand and toasted crispy bread</i>	19,50 €
Tabla de embutidos ibéricos y pan cristal con tomate <i>Assortment of Iberian sausages and toasted crispy bread</i>	17,50 €
Anchoas de la Escala Doble 0 (Precio unidad) <i>Anchovies from "La Escala" Double 0 (Unit price)</i>	2,50€/u
Tortilla de patatas y pan con tomate <i>Spanish Omelette (Potatoes Omelette) and toasted bread</i>	10,00 €
Terrine de mi-cuit de foie con tostas <i>Foie mi-cuit terrine with toasted bread</i>	16,00 €
Croquetas artesanas 4 uds: De pollo asado o de jamón <i>Artisan croquettes 4 units: Roasted chicken or ham</i>	7,50 €
Croquetas gourmet 4 uds: De langostino o de foie <i>Gourmet croquettes 4 units: Prawns or foie</i>	9,50 €
Ensaladilla rusa del chef Jeroni Castell <i>Russian salad by chef Jeroni Castell</i>	11,00 €
Nachos Dip (Guacamole, Cheddar & Spicy Sauce)	9,00 €
Pan cristal tostado con tomate (4 unidades) <i>Toasted crispy bread with tomato (4 units)</i>	4,50 €

TARTAR

Tartar de tomate, aguacate y mango 14,00 €
Tomato, avocado and mango tartar

Tartar de alcachofas 15,00 €
Artichoke tartar

Tartar de salmón 16,00 €
Salmon tartar

Tartar de sardinas 16,00 €
Sardine Tartar

ENTRANTES - STARTERS

Burrata con tomate extra pelado y aceite de albahaca 12,50 €
Burrata with extra peeled tomato and basil oil

Ensalada de espinacas baby con salmón y bacalao ahumado, aguacate y fruta de temporada 13,50 €
Baby spinach salad with smoked fish, avocado and seasonal fruit

Carpaccio de ternera con parmesano 14,50 €
Beef carpaccio with parmesan

Carpaccio de bacalao sobre coulis de tomate 15,50 €
Cod carpaccio on tomato coulis

Alcachofas confitadas con anchoas de la Escala 15,00 €
Candied artichokes with anchovies from "La Escala"

SNACK VERMUT

Berberechos gallegos / Galician cockles 12,00 €

Mejillones en escabeche / Pickled mussels 6,50 €

Olivas picantonas / Spicy olives 3,50 €

Patatas Chips 2,00 €

TABLAS DE QUESOS - CHEESE BOARDS

TABLA APERITIVO	12,00 €
<i>Puigpedrós, Comte 7m e Ibérico viejo reserva</i>	
TABLA TARDEO	12,00 €
<i>Cerenati, Maó curado y Marantona curado</i>	
TABLA TRADICIONAL	16,00 €
<i>Flor de nieve, Timbal de cabra, Garrotxa, Serrat i Azul del abuelo Ton</i>	
TABLA CATALANS	16,00 €
<i>Briqueta de cabra, Roques Blanques, Gris de montaña y Serrat semi</i>	
TABLA DE SPÉCIALITÉ	16,00 €
<i>Brie Meaux, Camembert Normandia, Comte 18m, Ossau Iraty and Roquefort</i>	
TABLA FRANCESES	16,00 €
<i>Brie cremier, Munster afinat, Morbier, Comte 7m i Tmme de Savoia</i>	
TABLA PIRINEO	16,00 €
<i>Puigpedrós, Madurado vaca, Idiazabal ahumado DOP y azul ceretà</i>	
TABLA ITALIANOS	16,00 €
<i>Taleggio, Salvacremasco, Ricotta de oveja ahumado, Parmesano 24m y Gorgonzola cremoso</i>	
TABLA INTERNACIONALES	17,00 €
<i>Taleggio, Reblochon, Gouda Viejo, Curado de oveja DOI Azul Valdeon</i>	
TABLA CLASICOS	17,00 €
<i>Brie cremier, Mao semi, Madurado de oveja Ossau Iraty y Gorgonzola cremoso</i>	
TABLA STRONG	17,00 €
<i>Brie de Meaux, Munster afinado, Shropshire, Cabrales y Afuega'l pitu roxu</i>	
TABLA ESPECIALIDADES DE ESPAÑA	17,00 €
<i>Afuega'l pitu blanco, Garrotxa, Payoyo, Marantona curado y Picon Bejes Travieso</i>	

PLATO FUERTE - MAIN COURSE

Pizzella (Margarita, Jamón y queso, Pepperoni)	8,00 €
Pizzella (Margarita, Ham & Cheese, Pepperoni)	
Fondue de quesos en pan de payés	15,00 €
<i>Cheese fondue on artisan bread</i>	
Calamares con butifarra	17,50 €
<i>Squid with sausage and onion</i>	
Sepia en su tinta	17,50 €
<i>Cuttlefish in its ink</i>	
Costilla de cerdo a baja temperatura	18,00 €
<i>Pork rib at low temperature</i>	
Carrillera de ternera a baja temperatura	19,50 €
<i>Beef cheek at low temperature</i>	
Callos con jamón serrano	12,00 €
<i>Tripe with ham spanish style</i>	
Callos con chorizo y butifarra	12,00 €
<i>Tripe with chorizo and catalan sausage spanish style</i>	
Canelones de pollo de corral con foie y bechamel de boletus del Chef Jeroni Castell - 6 uds - (Para 2 personas)	22,00 €
<i>Free-range chicken cannelloni with foie and boletus bechamel by Chef Jeroni Castell - 6 units - (For 2 people)</i>	

POSTRES - DESSERTS

Cheesecake	5,50 €
Coulant de chocolate con nata	5,50 €
<i>Chocolat coulant with cream</i>	

Crêppes, Gofres
Helados / Ice Cream by Bico de Xeadro

BODEGA / CELLER

VINOS BLANCOS / WHITE WINE



D.O. TERRA ALTA

Secrets de Mar - 70% Garnacha Blanca 30% Macabeo	4,00 €	16,00 €
Petites Estones (Ecológico) - 100% Garnacha Blanca	4,50 €	18,00 €

D.O.Q. PRIORAT

Formiga de Seda - 60% Garnacha blanca 40% Viognier	6,00 €	24,00 €
--	--------	---------

D.O. TARRAGONA

Tanca el Ulls - 100% Malvasía	4,50 €	18,00 €
Dent de Lleó - Crianza - Chardonay y Garnacha Blanca	5,00 €	20,00 €

D.O. Penedés

Gregal - Moscatel de Alejandria y Gewürztraminer	4,50 €	19,00 €
Ermita d'Espells-Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonay	4,00 €	18,00 €

D.O. RUEDA

Alcorta - Viura, sauvignon blanc, verdejo.	4,00 €	16,00 €
El Perro Verde - 100% Verdejo	5,00 €	20,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

Martín Códax - 100% Albariño	5,00 €	22,00 €
------------------------------	--------	---------

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Primus Ameztoi Txacoli - Hondarrabi Zuri	5,00 €	22,00 €
--	--------	---------

VINOS ROSADO / ROSÉ WINE



D.O. TERRA ALTA

Barbará Forés-Ecológico-Garnacha negra, Cariñena, Syrah	4,00 €	16,00 €
---	--------	---------

D.O. TARRAGONA

Flors i Violes - Garnacha, tempranillo y Syrah	4,00 €	17,00 €
--	--------	---------

D.O. Penedés

Aurora d'Espells - Ecológico - Pinot Noir y Xarel·lo	4,50 €	19,00 €
--	--------	---------

VINOS TINTOS / RED WINE



D.O. TERRA ALTA

Secrets de Mar- 60% Cariñena | 35% Garnacha | 5% SYRAH 4,00 € 16,00 €

D.O. MONTSANT

Moments del Montsant 5,00 € 20,00 €
38% Garnacha Negra | 21% Cariñena 26% Syrah | 15% Cabernet Sauvignon

D.O. TARRAGONA

Nit de Lluna- Ull de Llebre / Syrah / Caber Sauv. / Cariñena 4,00 € 18,00 €

D.O.Q. PRIORAT

Nita-Garnacha, Samsó, CaberSauvi., Syrah 5,00 € 21,00 €
Formiga de Vellut- Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah 23,00 €

D.O. SOMONTANO

Enate - Carbernet Sauvignon y Merlot 4,00 € 16,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble - 100% Tempranillo 4,50 € 19,00 €

D.O.C. RIOJA

Azpilicuenta Crianza - Tempranillo, Graciano, Mazuelo 4,00 € 19,00 €
Remelluri Reserva - Tempranillo, Garnacha, Graciano 30,00 €

D.O. TIERRA DE LEON

Belote - Prieto picudo 5,00€ 22,00€

CAVAS & CHAMPAGNE



Roger de Flor- Xarel.lo, Macabeu, Parellada 4,50 € 16,00 €

Pares Baltà Blanca Cusiné (Ecologico)- Xarel.lo, Chardonay 30,00 €

AT Roca Brut Nature Reserva- Macabeu, Xarel.lo, Perellana 27,00 €