



FAMILIA CUSÍ

 HOTEL \*\*  
**HR RISECH**  
RESTAURANT

Av. de Rhode 185,  
17480 ROSES,  
Costa Brava, Girona.  
T. [+34] 972 256 284  
F. [+34] 972 256 811  
[www.hotelsrisech.com](http://www.hotelsrisech.com)  
[risech@hotelsrisech.com](mailto:risech@hotelsrisech.com)

 HOTEL \*\*\*  
**HR RAMBLAMAR**  
RESTAURANT

Av. Rhode, 153  
17480 ROSES,  
Costa Brava, Girona.  
T. [+34] 972 256 354  
F. [+34] 972 256 811

**EL POKE**  
CORNER BAR

Av. de Rhode, 193  
17480 ROSES,  
Costa Brava, Girona  
T. [+34] 972 256 091



## TAPES Tapas / "Tapas"

<b>Calamars a la romana</b> <i>Calamares a la romana</i> <i>Calmars à la romaine</i> <i>Batter-dipped and fried squid</i>	9.95	<b>Xipirons fregits</b> <i>Chipirones fritos</i> <i>Petits calmars frits</i> <i>Small fried squid</i>	9.95
⊗ <b>Gambes a l'allet</b> <i>Gambas al ajillo</i> <i>Gambas à l'ail</i> <i>Prawns with garlic</i>	12.00	<b>Bacallà en tempura amb mel i pinyons</b> <i>Bacalao en tempura con miel y piñones</i> <i>Morue en tempura au miel et pignons</i> <i>Fried cod fish with honey and pine nuts</i>	8.00
<b>Patates braves</b> <i>Patatas bravas</i> <i>"Patates braves"</i> <i>"Patates bravas"</i>	6.90	<b>Croquetes de rap i gambes</b> <i>Croquetes de rape y gambas</i> <i>Croquettes de baudroie et gamba</i> <i>Monkfish and prawn croquettes</i>	9.80
⊗ <b>Navalles a la planxa</b> <i>Navajas a la plancha</i> <i>Couteaux de mer grillés</i> <i>Griddled razor clams</i>	9.50	<b>Croquetes de pernil ibèric</b> <i>Croquetas de jamón ibérico</i> <i>Croquettes de baudroie et gamba</i> <i>Iberian ham croquettes</i>	6.80
⊗ <b>Pernil ibèric</b> <i>Jamón ibérico</i> <i>Jambon iberique</i> <i>Iberian ham</i>	9.50	⊗ <b>Pop a la gallega</b> <i>Pulpo a la gallega</i> <i>Poulpe à la gallega</i> <i>Octopus gallega style</i>	15.50
<b>Calamars a l'Andalusa</b> <i>Calamares a la Andaluza</i> <i>Calmars à l'Andalouse</i> <i>Squid Andalusian style</i>	9.50	⊗ <b>Petita amanida de taronja amb pernil d'ànec</b> <i>Pequeña ensalada de naranja con jamón de pato</i> <i>Petite salade d'orange avec jambon de canard</i> <i>Small orange salad with duck's ham</i>	6.90

## ENTRANTS Entrantes / Entrées

⊗ <b>Amanida amb formatge de cabra</b> <i>Ensalada con queso de cabra</i> <i>Salade avec fromage de chèvre</i> <i>Salad with goat's cheese</i>	16.00	<b>Carpaccio de gambes</b> <i>Carpaccio de gambas</i> <i>Carpaccio de gambas / Prawns carpaccio</i>	21.00
<b>Calamars a la romana</b> <i>Calamares a la romana</i> <i>Calmars à la romaine</i> <i>Batter-dipped and fried squid</i>	13.50	<b>Carpaccio de bacallà</b> <i>Carpaccio de bacalao</i> <i>Carpaccio de morue / Carpaccio's cod fish</i>	17.50
⊗ <b>Amanida mixta</b> <i>Ensalada mixta / Salade mixte</i> <i>/ Mixed salad</i>	18.60	⊗ <b>Vieires sobre parmentier de moniato i pernil ibèric</b> <i>Vieiras sobre parmentier de boniato y jamón ibérico</i> <i>Coquilles St.Jacques sur parmentier de patate et jambon ibérique</i> <i>Scallops on sweet potato parmentier and iberian ham</i>	19.00
<b>Anxoves amb oli d'oliva</b> <i>Anchoas con aceite de oliva</i> <i>Anchois avec huile d'olive</i> <i>Anchovies with olive oil</i>	14.50	<b>Carpaccio de pop</b> <i>Carpaccio de pulpo</i> <i>Carpaccio de poulpe / Octopus carpaccio</i>	18.50
⊗ <b>Amanida de tomàquet i mozzarella</b> <i>Ensalada de tomate i mozzarella</i> <i>Salade de tomate et mozzarella</i> <i>Tomato's salad with mozzarella</i>	17.50	<b>Sopa de peix</b> <i>Sopa de pescado / Soupe de poisson</i> <i>/ Fish soup</i>	12.50
<b>Freginada de la Badia</b> <i>Friturita de la Bahía</i> <i>Poissons frits de la Baie</i> <i>Assorted fried fish of the Bay</i>	18.90	⊗ <b>Meló amb pernil ibèric</b> <i>Melón con jamón ibérico</i> <i>Melon au jambon iberique</i> <i>Melon with iberian ham</i>	15.50
⊗ <b>Musclos a la marinera</b> <i>Mejillones a la marinera</i> <i>Moules à la marinère</i> <i>Mussels to the fisherman's style</i>	14.50		

## PEIX Especialidades en pescado Spécialités en poisson / Fish

<b>Llenguado a la meunière</b> <i>Lenguado a la meunière</i> <i>Sole à la meunière</i> <i>Sole to the meunière style</i>	29.00	<b>Llobarro a la donostiarra</b> <i>Lubina a la donostiarra</i> <i>Bar à la donostiarra</i> <i>Donostiarra style Sea Bass</i>	25.00
<b>Espatlla d'orada al forn</b> <i>Espalda de dorada al horno</i> <i>Filet de daurade au four</i> <i>Baked gilthead</i>	23.50	⊗ <b>Calamars planxa amb all i julivert</b> <i>Calamares plancha con ajo y perejil</i> <i>Calmars grillés avec ail et persil</i> <i>Griddled squid with garlic and parsley</i>	19.50
⊗ <b>Graellada de peix i marisc</b> <i>Parrillada de pescado y marisco</i> <i>«Parrillada»</i> <i>Assorted griddled fish and shellfish</i>	36.00	⊗ <b>Salmó al pebre vert</b> <i>Salmón a la pimienta verde</i> <i>Saumon au poivre verte</i> <i>Salmon to the green pepper</i>	22.50
<b>Suquet de peix</b> <i>Suquet de pescado</i> <i>«Suquet» de poisson</i> <i>Fish «Suquet»</i>	30.50		
<b>Sarsuela</b> <i>Zarzuela</i> <i>«Zarzuela»</i>	36.00		

## ARRÒS I PAELLES

Arroz y paellas / Riz et paellas / Rice & Paellas

⊗ <b>Paella mixta de la casa</b> <i>Paella mixta de la casa</i> <i>Paella mixte de la maison</i> <i>Mixed paella of the house</i>	22.00	⊗ <b>Arròs negre mariner</b> <i>Arroz negro marinero</i> <i>Paella noire à la marinère</i> <i>Black paella to the fisherman's style</i>	23.50
⊗ <b>Arròs mariner del "senyoret"</b> <i>Arroz marinero del senyoret</i> <i>Paella marinère du 'senyoret' décoré</i> <i>Paella 'senyoret' fisherman's style</i>	23.50	⊗ <b>Arròs caldós amb llamàntol</b> <i>(min. 2 per)</i> <i>Arroz caldoso con bogavante</i> <i>Paella au bouillon à l'homard</i> <i>Brothy paella with lobster</i>	32.00
⊗ <b>Paella marinera amb llagosta</b> <i>Paella marinera con langosta</i> <i>Paella marinère avec langouste</i> <i>Seafood paella with lobster</i>	28.00	<b>Fideuà amb escamarlà</b> <i>Fideuà con cigala</i> <i>"Fideuà" avec langoustine</i> <i>"Fideua" with crayfish</i>	23.50

## CARN Carne / Viande / Meat

<b>Bistec a la planxa*</b> <i>Bistec a la plancha</i> <i>Steak grillé</i> <i>Griddled steak</i>	19.50	<b>Filet de porc ibèric al roquefort</b> <i>Solomillo de cerdo ibérico al roquefort</i> <i>Filet de porc ibérique au roquefort</i> <i>Iberian pork filet with roquefort sauce</i>	22.00
<b>Entrecot al grill*</b> <i>Entrecôte au grill</i> <i>Entrecôte au grill</i> <i>Grilled entrecôte</i>	25.00	<b>Filet de vedella a la planxa*</b> <i>Solomillo a la plancha</i> <i>Tournedo grillé</i> <i>Griddled tournedo</i>	28.00

\* Salsa pebre o roquefort  
*Salsa pimienta o roquefort / Sauce au poivre ou roquefort*  
*Pepper sauce or roquefort (blue cheese)*

3.50

⊗ SENSE GLUTEN \* SIN GLUTEN \* SANS GLUTEN \* FREE GLUTEN

☞ SUGERÈNCIES \* SUGERENCIAS \* SUGGESTIONS \* SUGGESTIONS