



El Veler de Calafell,
où naissent les bonnes
relations...

El Veler de Calafell,
donde nacen
las buenas relaciones...



Vermouths



Chips de pommes de terre "Bonilla a la Vista" <i>Patatas chips</i>	2,00
Olives farcies d'anchois <i>Aceitunas rellenas</i>	4,35
Vermouth noir ou blanc de Reus <i>Vermut negro o blanco de Reus</i>	4,10
Martini	4,10
Aperol Spritz	5,85
Anchois extra Cantabrique <i>Anchoa extra del Cantábrico</i>	(1 unité 1 unidad) 2,20
Anchois blancs au vinaigre <i>Boquerones en vinagre</i>	(1 unité 1 unidad) 2,20

Caprices d'El Veler

Caprichos de El Veler

Nid de pommes de terre farci à la « ropa vieja » (boeuf braisé Cubain) <i>Nido de patatas rellenas de ropa vieja</i>	16,00
Croquette de calamars <i>Croquetón de chipirones</i>	(4 unités 4 unidades) 15,00
Morceaux de cabillaud panés avec "allioli" (mayonnaise à l'ail) <i>Tacos de bacalao rebozados con alioli</i>	18,75
Croquant d'"escalivada" (légumes rôtis à la Catalane) et galette de chèvre <i>Coca crujiente de escalivada y queso de cabra</i>	17,25
Tartare de tomates au guacamole et longe de thon sur "coca de cristal" (pain plat Espagnol) <i>Tartar de tomate con guacamole y lomo de bonito sobre coca de cristal</i>	18,75
Mélange de croquettes (poulet, jambon, calamars et crevettes rouges) <i>Combinado de croquetas (de pollo, de jamón, calamares y gambas rojas)</i>	22,00
Soupe de poisson <i>Sopa de pescado</i>	15,00
Club sandwich d'El Veler <i>Sándwich Club</i>	15,50



Tapas



“Zamburiñas” (pétoncles)	(6 unités 6 unidades)	21,95
Poissons blancs frits <i>Pescaditos fritos</i>		11,15
Calamars frits à l'andalouse <i>Calamares a la andaluza</i>		18,25
Pommes de terre épicées <i>Patatas bravas</i>		8,50
Poivrons de Padrón <i>Pimientos del Padrón</i>		9,00
Calamars frits <i>Puntillas</i>		16,75
Moules à la vapeur <i>Mejillones al vapor</i>		15,00
Moules à la mode du pêcheur <i>Mejillones a la marinera</i>		16,00
Palourdes coquines grillées <i>Tallinas a la plancha</i>		18,25
Calamars à la romaine <i>Calamares a la romana</i>		17,25
“Cañailas” (conque de mer)		14,50
Palourdes grillées <i>Almejas a la plancha</i>		24,25
Couteaux <i>Navajas</i>		18,25
Croquettes de poulet <i>Croquetas de pollo</i>		12,50
Croquettes de jambon ibérique <i>Croquetas de jamón ibérico</i>		12,50
Croquettes de crevettes rouges <i>Croquetas de gambas rojas</i>		14,00
Poulpe à la galicienne du chef <i>Pulpo a la gallega al estilo del chef</i>		23,75
Assiette de jambon ibérique (coupé à la main) <i>Plato de jamón ibérico (cortado a mano)</i>		19,80

TVA incluse IVA incluido

Informar notre personnel en ce qui concerne les allergies et les intolérances alimentaires. Solicite información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a nuestro personal.



Entrées et Salades

Entrantes y Ensaladas

Salade verte <i>Ensalada verde</i>	15,00
Xató d'El Veler (salade d'anchois, thon et morue)	16,00
"Esqueixada" de morue (salade de morue dessalée et émiettée, accompagnée par des légumes frais et hachés) " <i>Esqueixada de bacalao</i> "	17,25
Salade de fromage de chèvre <i>Ensalada de queso de cabra</i>	15,50
Salade niçoise <i>Ensalada Niçoise</i>	15,00
Salade d'El Veler <i>Ensaladilla El Veler</i>	15,00
Légumes grillés et fromage manchego <i>Parrillada de verduras y queso manchego</i>	18,20
Melon avec jambon <i>Melón con jamón</i>	13,90
Cannellonis aux légumes XXL <i>Canelones de verdura XXL</i>	14,00
Carpaccio de crevettes de Palamós et avocat <i>Carpaccio de gambón de Palamós y aguacate</i>	19,80
Œufs brouillés avec pommes de terre et jambon <i>Huevos estrellados con patatas y jamón</i>	14,00
Artichauts grillés au jambon ibérique <i>Alcachofas a la plancha con jamón ibérico</i>	18,20
Pain de cristal (pain ciabatta à l'espagnole) à la tomate <i>Pan de cristal con tomate</i>	7,00



De la Mer

Del Mar



Festival de fruits de mer à la sauce marinière

(crevettes, langoustines, palourdes et moules)

Festival de marisco en salsa marinera

(gambas, cigalas, almejas y mejillones)

26,25

Sole grillée *Lenguado a la plancha*

24,75

Saumon grillé *Salmón a la plancha*

21,95

Ragoût de poisson à la Catalane (minimum 2 pers. / prix par personne)

Suquet de pescado (mínimo 2 pers. / precio por pers.)

28,90

Sardines grillées *Sardinas a la plancha*

15,00

Calamars grillés *Chipirones a la plancha*

18,75

Seiche grillée *Sepia a la plancha*

18,20

Merlu grillé *Merluza a la plancha*

21,50

Cabillaud à la ratatouille catalane *Bacalao con sanfaina*

23,00

Dorade grillée *Dorada a la plancha*

19,80

Loup de mer au four *Lubina al horno*

21,95

Turbot grillé *Rodaballo a la plancha*

22,50

Crevettes gambas *Gambas langostineras*

21,95

Langoustines grillées *Cigalas a la plancha*

26,50

Homard grillé *Bogavante a la plancha*

27,50

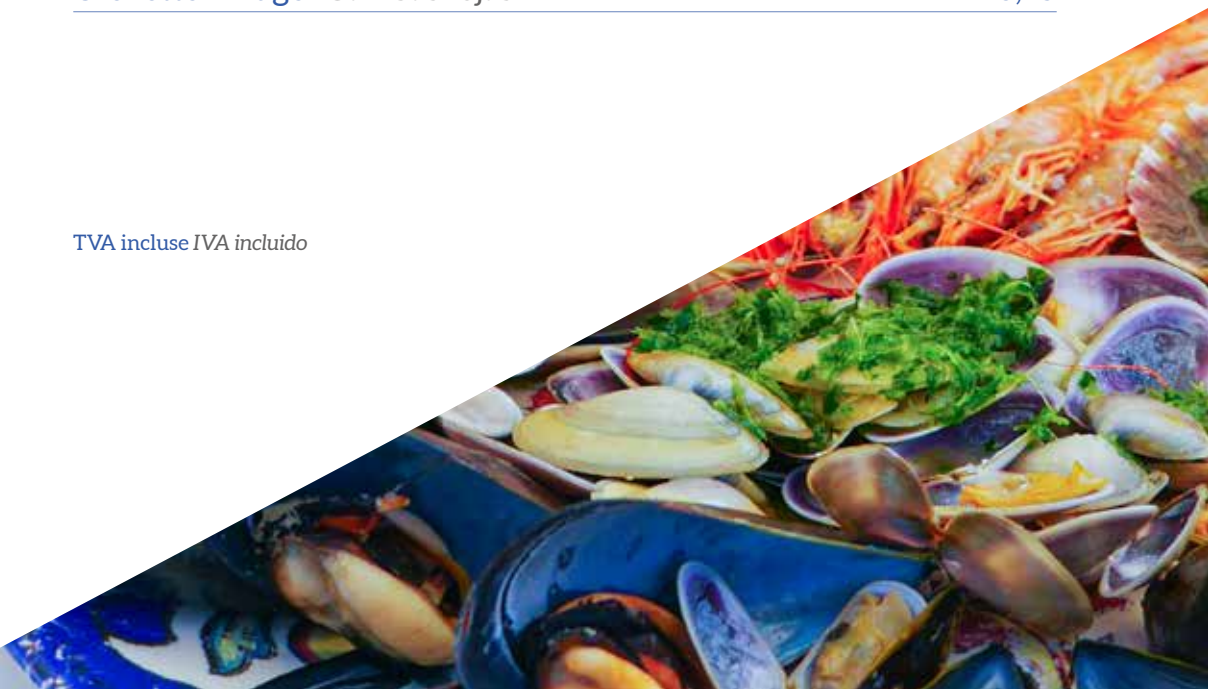
Lotte grillée *Rape a la plancha*

27,90

Crevettes rouges *Gambas rojas*

26,25

TVA incluse IVA incluido



*Une bonne repas
sur le bord de mer...*

Una buena comida
frente al mar...



Spécialités de la Maison

Especialidades de la Casa

Merlu blanc à la marinère <i>Merluza a la marinera</i>	22,50
Lotte à la marinère <i>Rape a la marinera</i>	33,50
Paella aux fruits de mer (minimum 2 pers. / prix par pers.) <i>Paella de marisco (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	21,75
Riz noir (minimum 2 pers. / prix par pers.) <i>Arroz negro (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	22,50
Soupe au homard (minimum 2 pers. / prix par pers.) <i>Caldoso con bogavante (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	33,00
Fideuá d'El Veler (minimum 2 pers. / prix par pers.) <i>Fideuá de El Veler (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	22,95
Riz d'El Veler (suggestion du chef) (minimum 2 pers. / prix par pers.) <i>Arroz de El Veler (sugerencia del chef) (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	23,50
Paella aux légumes (minimum 2 pers. / prix par pers.) <i>Paella de verduras (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	22,50

Pour deux personnes Para 2 personas

Plateau de poissons et fruits de mer

(merlu, lotte, calamars, seiches, crevettes, moules et couteaux)

Degustación de pescado y marisco

(merluza, rape, chipirones, sepia, gambas, mejillones y navajas)

Plateau de fruits de mer (homard, couteaux,

gambas, Crevettes de la baie de Dublin, "cañailles" [conque de mer],
palourdes, moules et pétoncles)

*Degustación de marisco (bogavante, navajas, gambas,
cigalas, cañailles, almejas, mejillones y zamburiñas)*

85,00

90,00

TVA incluse IVA incluido



Nos Viandes

Nuestras Carnes

Beefsteak de surlonge et sa garniture <i>Solomillo con guarnición</i>	25,00
Entrecôte au poivre ou roquefort (supplément sauce +2) <i>Entrecot a la pimienta o roquefort (salsa suplemento +2)</i>	24,00
Agneau et sa garniture <i>Cordero con guarnición</i>	18,75
Secret ibérique <i>Secreto ibérico</i>	20,90
Côtes de porc au four (option barbecue) <i>Costillas de cerdo al horno (opción barbacoa)</i>	19,80
Hamburger El Veler et sauce secrète <i>Hamburguesa El Veler con salsa secreta</i>	18,50
Côte d'agneau au four <i>Costillas de cordero al horno</i>	19,80

Supplément Sauce

Suplemento Salsa

Sauce roquefort <i>Salsa roquefort</i>	2,25
Sauce aïoli (mayonnaise à l'ail) <i>Salsa allioli</i>	2,25
Sauce aux champignons <i>Salsa de setas</i>	2,25
Sauce mayonnaise <i>Salsa mayonesa</i>	1,25
Sauce tomate - ketchup <i>Salsa de tomate - kétchup</i>	1,25
Sauce au poivre <i>Salsa de pimienta</i>	2,25
Sauce brava façon El Veler <i>Salsa brava</i>	2,25
Moutarde <i>Mostaza</i>	1,25



Pour les Enfants

Para los Peques



Pasta à la tomate et au fromage <i>Pasta con tomate y queso</i>	11,00
Croquettes de poulet aux pommes de terre <i>Croquetas de pollo con patatas</i> (3 unités 3 unidades)	9,95
Ration de pommes de terre <i>Ración de patatas</i>	4,95
Poitrine de poulet panée avec pommes de terre <i>Pechuga de pollo rebozada con patatas</i>	10,50
Burger Kids <i>Hamburguesa "Kids"</i>	12,95
Mini morceaux de cabillaud panés avec mayonnaise <i>Taquitos de bacalao con mayonesa</i>	11,75

Desserts de la Maison

Postres Caseros

Crème catalane <i>Crema catalana</i>	7,00
Flan de mamie Isabel <i>Flan de la yaya Isabel</i>	7,00
Coulant au chocolat <i>Coulant de chocolate</i>	7,50
Tiramisu maison <i>Tiramisú de la casa</i>	7,75
Gâteau au fromage du chef <i>Tarta de queso al estilo del chef</i>	7,50
Lemon Pie	8,00
Glace El Veler <i>Helado El Veler</i>	7,00
Tarte tatin <i>Tatin de manzana</i>	8,00
Brownie au chocolat <i>Brownie de chocolate</i>	8,00
El Cubanito (sorbet citron avec rhum cubain <i>sorbete de limón con ron cubano</i>)	7,00
Plateau de fromages <i>Tabla de quesos</i>	15,00
Assiette de fruits de saison <i>Plato de frutas de temporada</i>	7,00
Café irlandais <i>Café Irlandés</i>	7,50
Café écossais <i>Café Escocés</i>	7,50



Rafraîchissements

Refrescos

Pepsi Cola	2,95
Lipton Tea	2,95
Aquarade (citron ou orange limón o naranja)	2,95
Kas (citron ou orange limón o naranja)	2,95
7-Up	2,95
Schweppes Tonic Tónica	2,95
Bitter Kas	2,95
Vichy (eau gazifiée)	2,95
Soda maison Gaseosa Casera	2,95
Jus de pêche Zum de Melocotón	2,95
Jus d'ananas Zum de Piña	2,95
Trina Orange Naranja	2,95
Eau petite Aigua equeña	1,75
Eau Aigua Cristal 1,5 L.	2,95



Bière Cerveza

Bière Caña barril 20 cl.	2,35
Bière Copa barril 33 cl.	2,90
Bière bouteille Mediana 33 cl.	3,30
Choppe Jarra 50 cl.	3,50
Sans alcool Sin alcohol 33 cl.	3,30
Verre de panaché citron Copa limón 33 cl.	2,90
Verre de soda Copa gaseosa 33 cl	2,90
Bière bouteille sans alcool Mediana sin gluten 33 cl.	3,30
Radler 33 cl.	3,30
Radler 0.0% 33 cl.	3,30
Export 33 cl.	3,30

Thé Té

Ilumina	2,00
Cautiva	2,00
Descubre	2,25
Despierta	2,00
Lleva	2,35
Inspira	2,00
Refresca	2,00
Sorprende	2,25
Apetece	2,35
Besa	2,35
Convieni	2,00
Suaviza	2,25

Café Café

Café court ou long Café corto o largo	1,50
Café glacé Café con hielo	1,65
Café décaféiné (machines) Café descafeinado de máquina	1,65
Café décaféiné (sachet) Café descafeinado de sobre	1,65
Café avec liqueur Carajillo de marca	2,10
Noisette courte ou longue Cortado corto o largo	1,65
Noisette décaféiné (machines) Cortado descafeinado de maquina	1,75
Noisette décaféiné (sachet) Cortado descafeinado de sobre	1,75
Coupe de glace Cortado con hielo	1,75
Moka triphasique Trifásico de moka	2,10
Café au lait Café con leche	1,90
Café au lait décaféiné (machines) Café con leche descafeinado de máquina	2,00
Café au lait décaféiné (sachet) Café con leche descafeinado de sobre	2,00
Café américain Café americano	1,90
Café américain décaféiné (machines) Café americano descafeinado de máquina	2,00



Cognac Coñac

	Petit Chupito	Verre Copa
Magno	2,35	3,50
Soberano	2,35	3,50
Veterano	2,35	3,50
Supremo	2,35	3,50
Mascaró	2,95	4,45
Torres 10	2,95	4,45
Torres 5	2,80	4,35
Gran Duque Alba	5,25	7,00
Cardinal Mendoza	4,10	7,00
Carlos I	4,10	7,00
Terry	2,35	3,50

Rhum Ron

Combinado de ron	Petit Chupito	Verre Copa
Combinacion de rum		7,50
Habana 3	2,95	4,35
Habana 7	4,10	7,00
Legendario Añejo Blanco	3,00	4,70
Legendario Carta Blanca Superior	2,35	3,50
Legendario Elixer de Cuba	3,00	4,70
Legendario Añejo	3,00	4,70
Matuzalem Añejo	3,50	5,30
Matuzalem Gran Reserva 15	4,35	8,20
Brugal Añejo	2,60	4,10
José Cuervo	2,60	4,10
Bacardi Carta Blanca	2,35	4,35
Ron Caney Añejo Centuria	2,35	4,35
Barceló Añejo	2,35	4,35
Flor de Caña 5	2,35	4,35

Gin Ginebra

Combinado	Combinacion
Beefeater	7,50
Martin Miller's	7,50
Bulldog	7,50
Bombay	7,50
Seagram's	7,50
Puerto Indias	7,50
Nordés	7,50

Whiskey



	Petit Chupito	Verre Copa
J&B	2,35	4,35
Cutty Shark	2,35	4,35
Balantines	2,35	4,35
Cardhu	4,45	7,00
Jack Daniel's	4,45	7,00
Macallan	5,25	10,00
Glenmorangie	4,75	8,75
Chivas Regal	4,45	7,00
Johnny Walker Red Label	2,35	4,35

Liqueur Licor

	Petit Chupito	Verre Copa
Liqueur aux herbes		
Licor de hierbas	2,35	3,50
Limoncello	2,35	3,50
Orujo blanc		
Orujo blanco	2,35	3,50
Crème de orujo		
Crema de orujo	2,35	3,50
Frangelico	2,35	3,50
Baileys	2,35	4,35
Aperol Spritz		5,85
Martini rouge		
Martini negro		4,10
Martini blanc		
Martini blanco		4,10
Patonet	2,35	3,50
Anís del Mono	2,35	3,50
Marie Brizard	2,60	4,10
Cointreau	3,50	6,45
Licor 43	3,50	6,45
Pacharán	2,70	4,20
Licor de Arroz	2,35	3,50

Vodka

Combinado de vodka	Combinacion de vodka	
Combinacion de vodka	7,50	
Smirnoff	2,50	4,50
Stolichnaya	2,50	4,50
Absolut	2,50	4,50
Vodka à la canne à sucre		
Vodka de caña de azucar	2,50	4,50



El Veler
de Calafell