



El Veler of Calafell,
where good
relationships are born...

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



Vermouths



Potato chips "Bonilla a la Vista" <i>Patatas chips</i>	2,00
Stuffed olives <i>Aceitunas rellenas</i>	4,35
Black or white vermouth from Reus <i>Vermut negro o blanco de Reus</i>	4,10
Martini	4,10
Aperol Spritz	5,85
Extra Cantabrian anchovy <i>Anchoa extra del Cantábrico</i>	(1 unit 1 unidad) 2,20
White anchovies in vinegar <i>Boquerones en vinagre</i>	(1 unit 1 unidad) 2,20

El Veler's Whims

Caprichos de El Veler

Nest of potatoes stuffed with "ropa vieja" (Cuban braised beef) <i>Nido de patatas rellenas de ropa vieja</i>	16,00
Squid croquettes <i>Croquetón de chipirones</i>	(4 units 4 unidades) 15,00
Battered cod chunks with "allioli" (garlic mayonnaise) <i>Tacos de bacalao rebozados con alioli</i>	18,75
Crunchy "escalivada" (Catalan roasted vegetables) and goat cheese flatbread <i>Coca crujiente de escalivada y queso de cabra</i>	17,25
Tomato tartare with guacamole and tuna loin on "coca de cristal" (Spanish flatbread) <i>Tartar de tomate con guacamole y lomo de bonito sobre coca de cristal</i>	18,75
Mix of croquettes (chicken, ham, squid and red prawns) <i>Combinado de croquetas (de pollo, de jamón, calamares y gambas rojas)</i>	22,00
Fish soup <i>Sopa de pescado</i>	15,00
El Veler's Club Sandwich <i>Sándwich Club</i>	15,50



Tapas



“Zamburiñas” (queen scallops)	(6 units 6 unidades)	21,95
Fried whitebait (fried tiny fish) <i>Pescaditos fritos</i>		11,15
Andalusian style fried calamari <i>Calamares a la andaluza</i>		18,25
Fried potatoes with hot sauce <i>Patatas bravas</i>		8,50
Padrón peppers <i>Pimientos del Padrón</i>		9,00
Fried baby squid <i>Puntillas</i>		16,75
Steamed mussels <i>Mejillones al vapor</i>		15,00
Fisherman style mussels <i>Mejillones a la marinera</i>		16,00
Grilled coquina clams <i>Tallinas a la plancha</i>		18,25
Roman style squid <i>Calamares a la romana</i>		17,25
“Cañailas” (sea conch)		14,50
Grilled clams <i>Almejas a la plancha</i>		24,25
Razor clams <i>Navajas</i>		18,25
Chicken croquettes <i>Croquetas de pollo</i>		12,50
Iberian ham croquettes <i>Croquetas de jamón ibérico</i>		12,50
Red prawn croquettes <i>Croquetas de gambas rojas</i>		14,00
Chef’s galician style octopus <i>Pulpo a la gallega al estilo del chef</i>		23,75
Iberian ham plate (hand cut) <i>Plato de jamón ibérico (cortado a mano)</i>		19,80

VAT included IVA incluido

Request information on allergies
and food intolerances from our staff.
*Solicite información en materia de alergias e
intolerancias alimentarias a nuestro personal.*



Starters and Salads

Entrantes y Ensaladas

Green salad <i>Ensalada verde</i>	15,00
El Veler's Xató	16,00
Cod "esqueixada" (salad with desalted and crumbled cod, accompanied by fresh and chopped vegetables) " <i>Esqueixada de bacalao</i> "	17,25
Goat cheese salad <i>Ensalada de queso de cabra</i>	15,50
Niçoise salad <i>Ensalada Niçoise</i>	15,00
El Veler's salad <i>Ensaladilla El Veler</i>	15,00
Grilled vegetables and manchego cheese <i>Parrillada de verduras y queso manchego</i>	18,20
Melon with ham <i>Melón con jamón</i>	13,90
XXL vegetable cannelloni <i>Canelones de verdura XXL</i>	14,00
Prawn carpaccio from Palamós and avocado <i>Carpaccio de gambón de Palamós y aguacate</i>	19,80
Fried eggs with fried potatoes and ham <i>Huevos estrellados con patatas y jamón</i>	14,00
Grilled artichokes with Iberian ham <i>Alcachofas a la plancha con jamón ibérico</i>	18,20
Crystal bread (Spanish style ciabatta bread) with tomato <i>Pan de cristal con tomate</i>	7,00



Of the Sea

Del Mar



Seafood festival in marinara sauce

(prawns, Dublin bay prawns, clams and mussels)

Festival de marisco en salsa marinera

(gambas, cigalas, almejas y mejillones)

26,25

Grilled sole fish *Lenguado a la plancha*

24,75

Grilled salmon *Salmón a la plancha*

21,95

Catalan fish stew (minimum 2 pers. / price per person)

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

28,90

Grilled sardines *Sardinas a la plancha*

15,00

Grilled squid *Chipirones a la plancha*

18,75

Grilled cuttlefish *Sepia a la plancha*

18,20

Grilled hake *Merluza a la plancha*

21,50

Cod with Catalan ratatouille *Bacalao con sanfaina*

23,00

Grilled sea bream *Dorada a la plancha*

19,80

Baked sea bass *Lubina al horno*

21,95

Grilled turbot *Rodaballo a la plancha*

22,50

Langostino austral prawns *Gambas langostineras*

21,95

Grilled Dublin bay prawns *Cigalas a la plancha*

26,50

Grilled lobster *Bogavante a la plancha*

27,50

Grilled monkfish *Rape a la plancha*

27,90

Red prawns *Gambas rojas*

26,25

VAT included IVA incluido



*A good meal
with sea view...*

Una buena comida
frente al mar...



House Specialties

Especialidades de la Casa



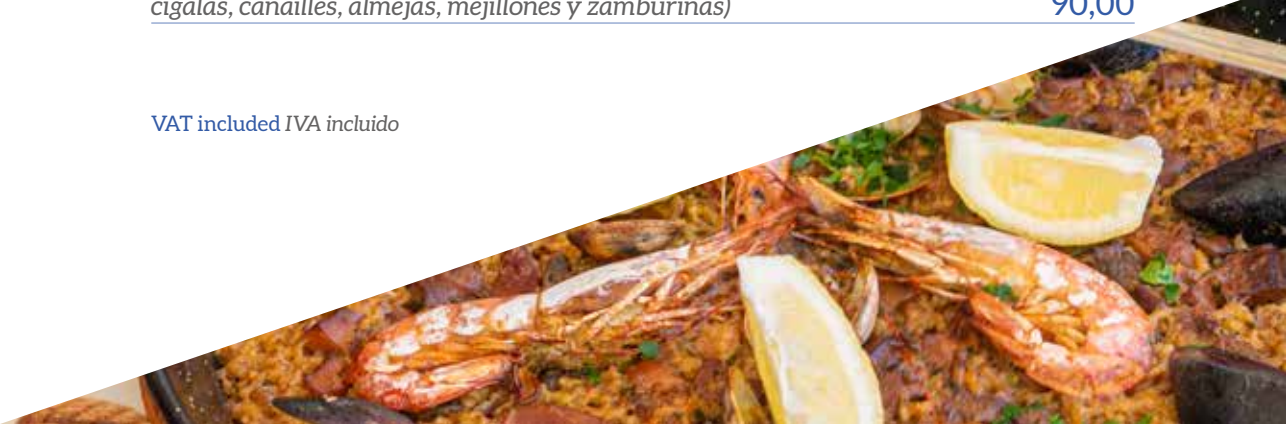
Fisherman style hake <i>Merluza a la marinera</i>	22,50
Fisherman style monkfish <i>Rape a la marinera</i>	33,50
Seafood paella (minimum 2 pers. / price per person) <i>Paella de marisco (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	21,75
Black rice (minimum 2 pers. / price per person) <i>Arroz negro (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	22,50
Soupy rice with lobster (minimum 2 pers. / price per person) <i>Caldoso con bogavante (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	33,00
El Veler's fideo noodle paella (minimum 2 pers. / price per person) <i>Fideuá de El Veler (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	22,95
El Veler's rice (chef's suggestion) (minimum 2 pers. / price per person) <i>Arroz de El Veler (sugerencia del chef) (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	23,50
Vegetable paella (minimum 2 pers. / price per person) <i>Paella de verduras (mínimo 2 pers. / precio por pers.)</i>	22,50

For two persons Para 2 personas



Fish and seafood gourmet tasting (hake, monkfish, squid, cuttlefish, prawns, mussels and razor clams) <i>Degustación de pescado y marisco</i> (merluza, rape, chipirones, sepia, gambas, mejillones y navajas)	85,00
Seafood gourmet tasting (lobster, razor clams, prawns, Dublin bay prawns, "cañailas" [sea conch], clams, mussels and scallops) <i>Degustación de marisco (bogavante, navajas, gambas, cigalas, cañilles, almejas, mejillones y zamburiñas)</i>	90,00

VAT included IVA incluido



Our Meat Dishes

Nuestras Carnes

Sirloin steak with garnish <i>Solomillo con guarnición</i>	25,00
Entrecôte with pepper or Roquefort sause (sauce supplement +2)	
<i>Entrecot a la pimienta o roquefort (salsa suplemento +2)</i>	24,00
Lamb with garnish <i>Cordero con guarnición</i>	18,75
Iberian pork tenderloin <i>Secreto ibérico</i>	20,90
Baked pork ribs (barbecue option) <i>Costillas de cerdo al horno (opción barbacoa)</i>	19,80
El Veler's hamburger with our secret sauce <i>Hamburguesa El Veler con salsa secreta</i>	18,50
Baked lamb ribs <i>Costillas de cordero al horno</i>	19,80

Sauce Supplements

Suplemento Salsa

Roquefort sauce <i>Salsa roquefort</i>	2,25
"Allioli" (garlic mayonnaise) sauce <i>Salsa allioli</i>	2,25
Mushrooms sauce <i>Salsa de setas</i>	2,25
Mayonnaise <i>Salsa mayonesa</i>	1,25
Tomato - ketchup <i>Salsa de tomate - kétchup</i>	1,25
Pepper sauce <i>Salsa de pimienta</i>	2,25
El Veler style hot sauce <i>Salsa brava</i>	2,25
Mustard <i>Mostaza</i>	1,25



Children's dishes

Para los Peques



Pasta with tomato and cheese <i>Pasta con tomate y queso</i>	11,00
Chicken croquettes with fried potatoes <i>Croquetas de pollo con patatas</i>	(3 units 3 unidades) 9,95
Fried potatoes <i>Ración de patatas</i>	4,95
Breaded chicken breast with fried potatoes <i>Pechuga de pollo rebozada con patatas</i>	10,50
Kids burger <i>Hamburguesa "Kids"</i>	12,95
Mini battered cod chunks with mayonnaise <i>Taquitos de bacalao con mayonesa</i>	11,75

Homemade desserts

Postres Caseros

Catalan cream <i>Crema catalana</i>	7,00
Grandmother Isabel's flan <i>Flan de la yaya Isabel</i>	7,00
Chocolate coulant <i>Coulant de chocolate</i>	7,50
Homemade tiramisu <i>Tiramisú de la casa</i>	7,75
Chef style cheesecake <i>Tarta de queso al estilo del chef</i>	7,50
Lemon Pie	8,00
El Veler's Ice Cream <i>Helado El Veler</i>	7,00
Apple tatin <i>Tatin de manzana</i>	8,00
Chocolate brownie <i>Brownie de chocolate</i>	8,00
El Cubanito (lemon sorbet with cuban rum <i>sorbete de limón con ron cubano</i>)	7,00
Cheeseboard <i>Tabla de quesos</i>	15,00
Seasonal fruit platter <i>Plato de frutas de temporada</i>	7,00
Irish coffee <i>Café Irlandés</i>	7,50
Scottish coffee <i>Café Escocés</i>	7,50



Refreshments

Refrescos

Pepsi Cola Max, Light, Max 0	2,95
Lipton Tea	2,95
Aquarade (lemon or orange limón o naranja)	2,95
Kas (lemon or orange limón o naranja)	2,95
7-Up	2,95
Schweppes Tonic Tónica	2,95
Bitter Kas	2,95
Vichy (soda water)	2,95
Homemade fizzy soda Gaseosa Casera	2,95
Peach juice Zumo de Melocotón	2,95
Pineapple juice Zumo de Piña	2,95
Trina Orange Naranja	2,95
Aigua small pequeña	1,75
Aigua Cristal 0,5 L.	2,95



Beer Cerveza

Stange Caña barril 20 cl.	2,35
Glass Copa barril 33 cl.	2,90
Medium Mediana 33 cl.	3,30
Jug Jarra 50 cl.	3,50
Alcohol-free Sin alcohol 33 cl.	3,30
Glass of lemon beer Copa limón 33 cl.	2,90
Glass with fizzy soda Copa gaseosa 33 cl	2,90
Medium gluten-free Mediana sin gluten 33 cl.	3,30
Radler 33 cl.	3,30
Radler 0.0% 33 cl.	3,30
Export 33 cl.	3,30

Tea 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
Conviene	2,00
Suaviza	2,25

Coffee Café

Short or long coffee	
Café corto o largo	1,50
Iced coffee Café con hielo	1,65
Decaffeinated coffee (machine) Café descafeinado de máquina	1,65
Decaffeinated coffee (sachet) Café descafeinado de sobre	1,65
Assorted carajillo de marca	2,10
Short or long coffee with a little milk	
Cortado corto o largo	1,65
Coffee with a little milk (machine) Cortado descafeinado de maquina	1,75
Decaffeinated coffee with a little milk (sachet) Cortado descafeinado de sobre	1,75
Iced coffee with a little milk Cortado con hielo	1,75
Three-aroma mocha coffee Trifásico de moka	2,10
Coffee with milk Café con leche	1,90
Decaffeinated coffee with milk (machine) Café con leche descafeinado de máquina	2,00
Decaffeinated coffee with milk (sachet) Café con leche descafeinado de sobre	2,00
American coffee Café americano	1,90
Decaffeinated American coffee (machine) Café americano descafeinado de máquina	2,00



Brandy Coñac

	Shot Chupito	Glass 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

Rum Ron

Rum mixers		
Combinado de ron		7,50
	Shot Chupito	Glass Copa
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

	Mixers Combinado	
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

Whisky



	Shot Chupito	Glass 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

	Shot Chupito	Glass Copa
Herbal liqueur Licor de hierbas	2,35	3,50
Limoncello	2,35	3,50
White grape pulp liqueur Orujo blanco	2,35	3,50
Grape pulp cream liqueur Crema de orujo	2,35	3,50
Frangelico	2,35	3,50
Baileys	2,35	4,35
Aperol Spritz		5,85
Red Martini Martini negro		4,10
White Martini 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

Vodka mixers		
Combinado de vodka		7,50
	Shot Chupito	Glass Copa
Smirnoff	2,50	4,50
Stolichnaya	2,50	4,50
Absolut	2,50	4,50
Sugar cane vodka Vodka de caña de azucar	2,50	4,50



El Veler
de Calafell