



Can Bolet

• DES DE 1961 •

El restaurant més antic de Lloret
El restaurante más antiguo de Lloret
Le plus vieux restaurant de Lloret





CAN BOLET














producte de proximitat i de Km.0

A Can Bolet estem molt compromesos amb la qualitat, la sostenibilitat i amb el nostre territori. Per això estem treballant per aconseguir una carta on pràcticament tots els productes tinguin aquestes característiques.

Actualment podem dir que un 90% dels nostres productes són de proximitat o Km 0.



ENTRANTS / TAPES

	TAPA (1/2 RACIÓ)	RACIÓ
Pa de vidre amb all, oli i tomàquet		3,70
Amanida verda: Variat d'enciams, tomàquet, ceba, pebrot, olives i pastanaga		7,50
Amanida de formatge de cabra: Variat d'enciams, formatge de cabra, fruits secs, codony, crostons de pa i vinagreta de mostassa i mel	   	11,50
Carpaccio de tonyina vermella "Balfegó" amb vinagreta de verduretes i soja	 	16,70
Anxoves de L'Escala "El Xillu" calibre "00" amb oli d'oliva verge extra OVA		13,50
Assortiment de verdures a la planxa amb salsa romesco casolana		13,95
Patates braves Can Bolet amb dues salses a part, 100% casolanes		5,90 7,90
Patates fregides		4,20 5,95
Pernil 100% gla "Joselito" (Declarat el millor pernil del món)		17,90 28,90
Croquetes de pernil	 	6,50 9,90
Croquetes de marisc	   	8,50 12,90
Calamars a la romana	 	9,90 16,50
Calamars a l'andalusa		11,50 17,90
Xipirons fregits	 	10,90 16,95
Seitons fregits	 	8,90 13,50
Sonsos fregits	 	9,90 16,50
Garotes farcides i tofonades "Zamburiñas"	   	5,20 (Unitat) 3,75 (Unitat)
Escopinyes a la planxa o al vapor		12,25 18,80
Musclos de roca al vapor, a la planxa o a la vinagreta d'hortalisses o a la marinera	  	8,90 13,50
Cloïses al vapor, a la planxa o a la marinera	  	12,90 19,90
Navalles a la planxa		9,90 16,50
Gambes a l'all		11,95 17,80
Pop a la gallega		13,80 21,50
Saltat de bolets i gambes		10,85 16,90

PAELLA 360 EXPERIENCE



Combina com vulguis els nostres arrossos o fideuà en una paella doble (dues racions) o triple (tres racions).
Us la servim a un plat giratori! Una experiència única i original!
"Idea patentada i exclusiva de Can Bolet"



ARROSSOS I FIDEUÀ

(paella individual +1€, per a taules de dues o més persones)

Paella Vegana de verdures		14,90
Paella de carn i verdura		15,50
Paella Can Bolet (de carn i peix)		15,90
Paella marinera o arròs negre		16,95
Paella de llamàntol		
	(Amb ½ llamàntol vermell)	29,90
	(Amb ½ llamàntol mediterrani)	34,90
Fideuà de marisc, fideuà negre o fideuà de verdures		15,90

ESPECIALITAT D'ARROSSOS

(ració individual +1€, per a taules de dues o més persones)

Paella del senyoret de marisc o negre		18,90
Arròs caldós amb llamàntol		
	(Amb ½ llamàntol vermell)	33,00
	(Amb ½ llamàntol mediterrani)	38,00
Arròs caldós a la marinera o negre		19,80

PEIXOS

Rap a la planxa		23,90
Lluç a la planxa		17,90
Turbot a la planxa		19,85
Calamars a la planxa		18,75
Pop a la planxa		23,50

Fes-nos encàrrecs! Demana el peix salvatge que més t'agrada, llagosta o ostres per encàrrec i ho fem al teu gust
(Cal encarregar-ho amb un o dos dies d'antelació)

MARISC

Gambes de Blanes a la planxa		38,50
Escamarlans de Blanes o Llançà a la planxa		35,00
Llamàntol a la planxa		
	(1 llamàntol vermell)	35,50
	(1 llamàntol mediterrani)	45,50
½ Llamàntol a la planxa		
	(½ llamàntol vermell)	19,50
	(½ llamàntol mediterrani)	24,50

PEIX I MARISC



Graellada de peix i marisc		49,50
(Rap, lluç, turbot, musclos, escopinyes, cloïsses, navalles, "zamburiñas", gambes i escamarlans)		
Graellada de peix i marisc especial		
	(Amb ½ llamàntol vermell)	67,00
	(Amb ½ llamàntol mediterrani)	72,00
(Rap, lluç, turbot, musclos, escopinyes, cloïsses, navalles, "zamburiñas", gambes, escamarlans i ½ llamàntol)		
Mariscada		
	(Amb ½ llamàntol vermell)	65,00
	(Amb ½ llamàntol mediterrani)	70,00
(Musclos, escopinyes, cloïsses, navalles, "zamburiñas", gambes, escamarlans i ½ llamàntol)		
Mariscada especial		
	(Amb 1 llamàntol vermell)	86,00
	(Amb 1 llamàntol mediterrani)	96,00
(Musclos, escopinyes, cloïsses, navalles, "zamburiñas", gambes, escamarlans i 1 llamàntol)		

ESPECIALITATS

(Gluten i fruits secs opcional)

Cassola de rap a la marinera		28,50
Suquet de peix i marisc		38,50
Turbot amb cloïses		26,50
Caldereta de llamàntol		
	(Amb 1 llamàntol vermell)	42,50
	(Amb 1 llamàntol mediterrani)	52,50
½ Caldereta de llamàntol		
	(Amb ½ llamàntol vermell)	26,50
	(Amb ½ llamàntol mediterrani)	31,50

CARNS

(Amb patates rosses o verdura a la planxa)

Hamburguesa vegana de llegums i verdures		8,50
Hamburguesa vegetariana de llegums, verdures i formatge		9,50
Hamburguesa de pollastre		9,25
Hamburguesa de vedella ben criada de Girona		10,50
Pit de pollastre		12,50
Entrecot de vedella ben criada de Girona		20,80
Filet de vedella ben criada de Girona		23,90
Espatlla de xai de pastor desossada i rostida al forn amb el seu suc		24,50

Salses calentes: Rocafort, pebre i Pedro Ximenes		3,50
Salses fredes: Maionesa, romesco, all i oli i brava		2,50
Ració de pa		0,90

Bossa i envàs reciclat per emportar		0,70
-------------------------------------	--	------



CAN BOLET









































producto de proximidad y de Km 0

En Can Bolet estamos muy comprometidos con la calidad, la sostenibilidad y nuestro territorio. Por eso estamos trabajando para conseguir una carta donde prácticamente todos los productos tengan estas características.

Actualmente, podemos decir que un 90% de nuestros productos son de proximidad o Km 0.



ENTRANTES / TAPAS

	TAPA (1/2 RACIÓN)	RACIÓN
Pan de cristal con ajo, aceite y tomate		3,70
Ensalada verde: Variado de lechugas, tomate, cebolla, pimiento, aceitunas y zanahoria		7,50
Ensalada de queso de cabra: Variado de lechugas, queso de cabra, frutos secos, membrillo, picatostes de pan y vinagreta de mostaza y miel	   	11,50
Carpaccio de atún rojo "Balfegó" con vinagreta de verduritas y soja	 	16,70
Anchoas de La Escala "El Xillu" calibre "00" con aceite de oliva virgen extra OVA		13,50
Surtido de verduras a la plancha con salsa romesco casera		13,95
Patatas bravas Can Bolet con dos salsas aparte, 100% caseras		5,90 7,90
Patatas fritas		4,20 5,95
Jamón 100% de bellota "Joselito" (Declarado el mejor jamón del mundo)		17,90 28,90
Croquetas de jamón	 	6,50 9,90
Croquetas de marisco	   	8,50 12,90
Calamares a la romana	 	9,90 16,50
Calamares a la andaluza		11,50 17,90
Chipirones fritos	 	10,90 16,95
Boquerones fritos	 	8,90 13,50
Sonsos fritos	 	9,90 16,50
Erizos de mar rellenos y trufados	   	5,20 (Unidad)
Zamburiñas		3,75 (Unidad)
Berberechos a la plancha o al vapor		12,25 18,80
Mejillones de roca al vapor, a la plancha o a la vinagreta de hortalizas o a la marinera	  	8,90 13,50
Almejas al vapor, a la plancha o a la marinera	  	12,90 19,90
Navajas a la plancha		9,90 16,50
Gambas al ajillo		11,95 17,80
Pulpo a la gallega		13,80 21,50
Salteado de setas y gambas	 	10,85 16,90

PAELLA 360 EXPERIENCE



Combina como quieras nuestros arroces o fideuá en una paella doble (dos raciones) o triple (tres raciones).

¡Os la servimos en un plato giratorio! ¡Una experiencia única y original!

"Idea patentada y exclusiva de Can Bolet"



ARROCES Y FIDEUÁS

(paella individual +1€, para mesas de dos o más personas)

Paella vegana de verduras		14,90
Paella de carne y verdura		15,50
Paella Can Bolet (de carne y pescado)		15,90
Paella marinera o arroz negro		16,95
Paella de bogavante		
	(con ½ bogavante rojo)	29,90
	(con ½ bogavante mediterráneo)	34,90
Fideuá de marisco, fideuá negro o fideuá de verduras		15,90

ESPECIALIDAD DE ARROCES

(ración individual +1€, para mesas de dos o más personas)

Paella del señorito de marisco o negro		18,90
Arroz caldos con bogavante		
	(Con ½ bogavante rojo)	33,00
	(Con ½ bogavante mediterráneo)	38,00
Arroz caldoso a la marinera o negro		19,80

PESCADO

Rape a la plancha 23.90€		23,90
Merluza a la plancha 18.50€		17,90
Rodaballo a la plancha 19.90€		19,85
Calamares a la plancha 18.75€		18,75
Pulpo a la plancha 23.50€		23,50

¡Haznos encargos! Pide el pescado salvaje que más te gusta, langosta y ostras por encargo y lo haremos a tu gusto.

(Hay que encargarlo con uno o dos días de antelación)

MARISCO

Gambas de Blanes a la plancha 38.80€		38,50
Cigalas de Blanes o Llançà a la plancha 35.00€		35,00
Bogavante a la plancha		
	(1 bogavante rojo)	35,50
	(1 bogavante mediterráneo)	45,50
½ Bogavante a la plancha		
	(½ bogavante rojo)	19,50
	(½ bogavante mediterráneo)	24,50

IVA INCLUIDO

PESCADO Y MARISCO



Parrillada de pescado y marisco		49,50
<i>(Rap, merluza, rodaballo, mejillones, berberechos, almejas, navajas, zamburiñas, gambas y cigalas)</i>		
Parrillada de pescado y marisco especial		
	(Con ½ bogavante rojo)	67,00
	(Con ½ bogavante mediterráneo)	72,00
<i>(Rap, merluza, rodaballo, mejillones, berberechos, almejas, navajas, zamburiñas, gambas y cigalas y ½ bogavante)</i>		
Mariscada		
	(Con ½ bogavante rojo)	65,00
	(½ Con 1 bogavante mediterráneo)	70,00
<i>(Mejillones, berberechos, almejas, navajas, zamburiñas, gambas y cigalas y ½ bogavante)</i>		
Mariscada especial		
	(Con 1 bogavante rojo)	86,00
	(Con 1 bogavante mediterráneo)	96,00
<i>(Mejillones, berberechos, almejas, navajas, zamburiñas, gambas y cigalas y 1 bogavante)</i>		

ESPECIALIDADES

(Gluten y frutos secos opcional)

Cazuela de rape a la marinera		28,50
Suquet de pescado y marisco		38,50
Turbot con almejas		26,50
Caldereta de bogavante		
	(Con 1 bogavante rojo)	42,50
	(Con 1 bogavante mediterráneo)	52,50
½ Caldereta de bogavante		
	(Con ½ bogavante rojo)	26,50
	(Con ½ bogavante mediterráneo)	31,50

CARNES

(Con patatas fritas o verdura a la plancha)

Hamburguesa vegana de legumbres y verduras		8,50
Hamburguesa vegetariana de legumbres, verduras y queso		9,50
Hamburguesa de pollo		9,25
Hamburguesa de ternera bien criada de Girona		10,50
Pecho de pollo		12,50
Entrecot de ternera bien criada de Girona		20,80
Filete de ternera bien criada de Girona		23,90
Espalda de cordero de pastor deshuesado y asado al horno con su jugo		24,50

Salsas calientes: Roquefort, pimienta y Pedro Ximenes 3.50€		3,50
Salsas fría: Mayonesa, romesco, ajo y aceite y brava		2,50
Ración de pan		0,90

Bolsa y envase reciclado para llevar		0,70
--------------------------------------	--	------

IVA INCLUIDO



ENTRÉES / TAPAS

(1/2 RATION) RATION



CAN BOLET produit de proximité et Km 0

Chez Can Bolet, nous sommes très attachés à la qualité, à la durabilité et à notre territoire. C'est pourquoi nous travaillons à la réalisation d'un menu où pratiquement tous les produits présentent ces caractéristiques. Actuellement, on peut dire que 90% de nos produits sont locaux ou Km 0.



Pain de verre à l'ail, huile et tomate		3,70	
Salade verte : Salade assortie, tomate, oignon, poivron, olives et carotte		7,50	
Salade de fromage de chèvre : Assortiment de laitue, fromage de chèvre, noix, coing, croûtons de pain et vinaigrette moutarde et miel	🌱 🍴 🏠 🍷	11,50	
Carpaccio de thon rouge Balfegó avec vinaigrette de légumes et soja	🌱 🍴	16,70	
Anchois de La Escala "El Xillu" calibre "00" à l'huile d'olive extra vierge OVA	🍴	13,50	
Assortiment de légumes grillés sauce romesco maison	🍴	13,95	
Patatas bravas Can Bolet aux deux sauces séparées, 100% maison		5,90	7,90
Frites		4,20	5,95
100% jambon de bellota «Joselito» (Déclaré meilleur jambon du monde)		17,90	28,90
Croquettes de jambon	🍴 🍷	6,50	9,90
Croquettes de fruits de mer	🏠 🌱 🍴 🍷	8,50	12,90
Calamar à la romaine	🌱 🍴	9,90	16,50
Calamar andalous	🌱	11,50	17,90
(Chipirones) Encornets frits	🌱 🍴	10,90	16,95
(Boquerones) Anchois frits	🌱 🍴	8,90	13,50
(Sonsos) Petits poissons frits	🌱 🍴	9,90	16,50
Oursins farcis et truffés	🍴 🍷 🏠 🍴	5,20	(Unité)
Coquilles Saint-Jacques	🍴	3,75	(Unité)
Coques grillées ou vapeur	🍴	12,25	18,80
Moules de roche cuites à la vapeur, grillées, vinaigrette de légumes ou façon fruits de mer	🍴 🍴 🍴	8,90	13,50
Palourdes vapeur, grillées ou marinara	🍴 🍴 🍴	12,90	19,90
Couteaux grillés	🍴	9,90	16,50
Crevettes à l'ail	🍴	11,95	17,80
Poulpe à la galicienne	🍴	13,80	21,50
Champignons et gambas sautés	🍴	10,85	16,90

EXPÉRIENCE PAELLA 360



Combinez notre riz ou fideuá comme vous le souhaitez dans une paëlla double (deux portions) ou triple (trois portions). Nous le servons sur un plateau tournant ! Une expérience unique et originale !

"L'idée brevetée et exclusive de Can Bolet"



RIZ ET FIDEUÁS

(supplément paella individuelle 1 €, pour les tables de deux personnes ou plus)

Paella végétarienne aux légumes	🌱	14,90
Paella à la viande et aux légumes 1	🍖	15,50
Paella Can Bolet (viande et poisson)	🍖🐟	15,90
Paella aux fruits de mer ou riz noir	🐟🦞	16,95
Paella de homard	🦞	
	(avec ½ homard rouge)	29,90
	(avec ½ homard méditerranéen)	34,90
Fideuá aux fruits de mer, fideuá noire ou fideuá aux légumes	🐟🦞🌱	15,90

SPÉCIALITÉ DE RIZ

(supplément portion individuelle 1€, pour tables de deux personnes ou plus)

Paella del Señorito aux fruits de mer ou noire	🐟🦞	18,90
Bouillons de riz au homard	🦞	
	(Avec ½ homard rouge)	33,00
	(Avec ½ homard de Méditerranée)	38,00
Riz façon marinera ou bouillon noire	🍖🌱	19,80

POISSON

Lotte grillée	🐟	23,90
Colin grillée	🐟	17,90
Turbo grillé	🐟	19,85
Calamars grillés	🐙	18,75
Poulpe grillé	🐙	23,50

Commandez-nous! Demandez le poisson sauvage que vous aimez le plus, homard et huîtres sur demande et nous le ferons à votre goût.

(Vous devez le commander un ou deux jours à l'avance)

FRUIT DE MER

Crevette grillées de Blanes	🦞	38,50
Langoustines grillées de Blanes ou Llança	🦞	35,00
Homard grillé	🦞	
	(1 homard rouge)	35,50
	(1 homard méditerranéen)	45,50
½ homard grillé	🦞	
	(½ homard rouge)	19,50
	(½ homard méditerranéen)	24,50

IVA INCLUS

POISSON ET FRUITS DE MER



Joue de poissons et crustacés 🐟🦞🦞 49,50

(Rappe, Colin, Turbot, Moules, Coques, Palourdes, Couteaux, coquilles Saint-Jacques, Crevettes et Langoustines)

Toast spécial poissons et crustacés 🐟🦞🦞
(Avec ½ homard rouge) 67,00
(Avec ½ homard de Méditerranée) 72,00

(Corap, Colin, turbot, moules, coques, palourdes, couteaux, coquilles Saint-Jacques, gambas et langoustines et ½ homard)

Mariscada 🐟🦞🦞
(Avec ½ homard rouge) 65,00
(½ Avec 1 homard méditerranéen) 70,00

(Moules, coques, palourdes, couteaux, pétoncles, crevettes et langoustines et ½ homard)

Plateau spécial fruits de mer 🐟🦞🦞
(Avec 1 homard rouge) 86,00
(Avec 1 homard de Méditerranée) 96,00

(Moules, coques, palourdes, couteaux, pétoncles, crevettes et langoustines et 1 homard)

SPÉCIALITÉS

(Gluten et noix en option)

Cassolette de lotte aux fruits de mer	🐟🦞🦞🌱	28,50
Ragoût de poissons et fruits de mer	🐟🦞🦞🌱	38,50
Turbot aux palourdes	🐟🦞🦞	26,50
Daube de homard	🦞🦞	
	(Avec 1 homard rouge)	42,50
	(Avec 1 homard méditerranéen)	52,50
½ Daube de homard	🦞🦞	
	(Avec ½ homard rouge)	26,50
	(Avec ½ homard méditerranéen)	31,50

VIANDES

(Avec pommes de terre frites ou légumes grillés)

Hamburger végétarien aux légumineuses et légumes		8,50
Hamburger végétarien aux légumineuses et fromage de légumes		9,50
Hamburger au poulet		9,25
Burger de boeuf bien élevé de Gérone		10,50
Blanc de poulet		12,50
Steak de veau bien élevé de Gérone		20,80
Filet de boeuf bien élevé de Gérone		23,90
Épaule d'agneau de berger désossée et rôtie au four avec son jus		24,50

Sauces piquantes : Roquefort, poivre et Pedro Ximenes 🌶️🌶️ 3,50

Sauces froides : Mayonnaise, romesco, ail et huile et brava 🥄🥄 2,50

Ration pain 🍞 0,90

Sac et emballage recyclés à emporter 0,70

IVA INCLUS

ALÉRGENOS • ALLERGENS • ALLERGENE

-  MOLUSCOS / MOL·LUSCS / MOLLUSQUES
-  HUEVOS / OUS / ŒUFS /
-  SO₂ DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
DIÓXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
-  GRANOS DE SÉSAMO / GRANS DE SÈSAM / GRAINES DE SÉSAME
-  MOSTAZA / MOSTASSA / MOUTARDE /
-  SOJA / SOJA / SOJA
-  LÁCTEOS / LACTIS / PRODUITS LAITIERS
-  FRUTOS DE CÁSCARA / FRUITS DE CLOSCA / FRUITS À COQUE
-  APIO / API / CÉLERI
-  CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS / CRUSTACÉS
-  CACAHUETES / CACAHUETS / ARACHIDES
-  PESCADO / PEIX / POISSON
-  ALTRAMUCES / TRAMUSSOS / LUPIN
-  GLUTEN

ACREDITACIONES



- Acreditació de cuina mediterrània saludable atorgat pel Departament de Salut de la Govern de Catalunya
- Acreditación de cocina mediterránea saludable otorgado por el Departamento de Salud del Govern de Catalunya
- Accréditation de cuisine méditerranéenne saine accordée par le ministère de la Santé du gouvernement de la Catalogne



- Acreditació de cuina saludable atorgat per l'Ajuntament de Lloret de Mar i per la Fundació Alcía (Creada per Ferran Adrià i el cardiòleg Valentí Fuster)
- Acreditación de cocina saludable otorgado por el Ayuntamiento de Lloret de Mar y por la Fundació Alcía (Creada por Ferran Adrià i el cardiòleg Valentí Fuster)
- Accréditation cuisine saine accordée par la Mairie de Lloret de Mar et par la Fundació Alcía (Créée par Ferran Adrià et le cardiologue Valentí Fuster)



- Acreditació Little Foodies atorgada per l'Ajuntament de Lloret i la Fundació Alcía
- Acreditación Little Foodies otorgada por el Ayuntamiento de Lloret y la Fundació Alcía
- Accréditation Little Foodies accordée par la Mairie de Lloret et la Fondation Alcía

Busca'ns a les xarxes i segueix-nos!

 www.instagram.com/restaurant_canbolet/

 www.facebook.com/canboletrestaurant