

BOTELLA

R E S T A U R A N T



CARTA - CARTE

BOTELLA

R E S T A U R A N T

50 anys d'història

Restaurant Casa Botella, neix en 1970 a les mans de Jeroni Rovira, Maria Pasto i Josep M^a Salsenc.

Jeroni Rovira, gerent neix a 1937, fill de pescadors, ell pescador fins als inicis de Botella, Maria Pasto, dona de Rovira i cuinera del Botella, amb la seva cuina marinera de sempre va posicionar el restaurant en un millor de Cambrils.

Josep M^a Salsenc, fundador en 1955 del Restaurant Casa Botella al carrer Sant Joan de Reus.

L'any 2002 Maria Rovira filla de Jeroni i Maria, pren el relleu de la gerència de Casa Botella, segona generació, respectant la cuina tradicional i les receptes de la seva mare que havia realitzat durant tants anys, aportant innovació i aire fresc al Botella que avui dia coneixem.



TAPES TAPAS

FINGERFOOD, AMUSE-GUEULE

.....



CALAMARS A LA ROMANA
CALAMARES A LA ROMANA
DEEP-FRIED SQUID RINGS
CALAMARS ROMAINE

17,00€

CALAMARS A L'ANDALUSA
CALAMARES A LA ANDALUZA
SQUIDS AT "ANDALUZA"
CALMARS À L'ANDALOUSE

18,00€



GAMBES AMB ALLADA
GAMBAS AL AJILLO
PRAWNS GARLIC STYLE
CREVETTES A L'AIL

24,00€



IVA INCLÒS · IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · TVA INCLUSE
PA/PERS. · PAN/PERS. · BREAD/PERSON · PAIN/PERSONNE: 1,50€
SALSAS · SAUCES · SAUCES: 1,50€

TAPES TAPAS

FINGERFOOD, AMUSE-GUEULE

.....



XIPIRONS
CHIPIRONES
CHIPIRONES (BABY SQUIDS)
CHIPIRONES
19,00€

SÍPIA A LA PLANXA
SEPIA A LA PLANCHA
GRILLED CUTTLIFISH
SEICHE GRILLÉE

18,50€



ESCAMAR

ESCAMARLANS A LA PLANXA (6 u.)
CIGALAS A LA PLANCHA (6 u.)
GRILLED NORWAY LOBSTERS (6 u.)
GROSSE CREVETTES GRILÉES (6 u.)

31,00€



CALAMA CALAMARCETS A LA PLANXA
CALAMARCITOS A LA PLANCHA
SMALL SQUID GRILLED
PETIT CALMAR GRILLÉ

21,00€



GAMBES A LA PLANXA
GAMBAS A LA PLANCHA
GRILLED SHRIMPS
CREVETTES GRILLÉES

30,00€



IVA INCLÒS · IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · TVA INCLUSE
PA/PERS. PAN/PERS.BREAD/PERSON · PAIN/PERSONNE: 2,00€
SALSAS · SALSAS · SAUCES: 2,00€

TAPES TAPAS

FINGERFOOD, AMUSE-GUEULE

MUSCLOS A LA MARINERA
MEJILLONES A LA MARINERA
MUSSELS IN THE MARINIÈRE
MAULES A LA MARINIÈRE

18,90€



MUSCLOS AL VAPOR
MEJILLONES AL VAPOR
STEAMED MUSSELS
MAULES AU VAPEUR

16,00€

CLOÏSSES A LA MARINERA
ALMEJAS A LA MARINERA
CLAMS IN THE MARINIÈRE
PALOURDES A LA MARINIÈRE

24,00€



PEIXETS FREGITS (SEITÓ)
PESCADITO FRITO (BOQUERÓN)
WHITEBAIT (ANCHOVY)
PETITS POISSONS (ANCHOIS)

16,00€



SARDINES A LA PLANXA
SARDINAS A LA PLANCHA
GRILLED SARDINES
SARDINES GRILLÉES

14,50€

NAVALLES (9-10 u.)
NAVAJAS (9-10 u.)
RAZOR CLAM (9-10 u.)
COQUILLES GRILLÉES (9-10 u.)

21,00€



CROQUETES DE POLLASTRE (6u.)
CROQUETAS DE POLLO (6u.)
CHICKEN CROQUETTES (6u.)
CROQUETTES DE POULET (6u.)

15,00€



IVA INCLÒS · IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · TVA INCLUSE
PA/PERS. PAN/PERS.BREAD/PERSON · PAIN/PERSONNE: 2,00€
SALSÉS · SALSAS · SAUCES: 2,00€

TAPES TAPAS

FINGERFOOD, AMUSE-GUEULE



POP A LA GALLEGA
PULPO A LA GALLEGA
OCTOPUS GALICIAN STYLE
POUPLE A LA GALICIENNE

24,00€

POP A LA PLANXA
PULPO A LA PLANCHA
GRILLED OCTOPUS
POULPE GRILLÉ

24,00€



SEITONS EN VINAGRE
BOQUERONES EN VINAGRE
ANCHOVIES IN VINEGAR
ANCHOIS AU VINAIGRE

14,00€



IVA INCLÒS · IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · TVA INCLUSE
PA/PERS. PAN/PERS.BREAD/PERSON · PAIN/PERSONNE: 2,00€
SALSES · SALSAS · SAUCES: 2,00€

PERNIL IBÈRIC
JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM
JAMBON IBÉRIQUE

25,00€



PATATES BRAVES

PATATAS BRAVAS

PATATOES "BRAVAS" (SPICY)

POMMES BRAVAS (ÉPICÉE)

10,00€





WWW.BOTELLARESTAURANT.COM
[@RESTAURANTBOTELLA](https://www.instagram.com/RESTAURANTBOTELLA)

