

COCAS DE HOSTALETS

- C!** Coca con escalivada casera y anchoas de l'Escala½ 6,80 € 13,50 €
Coca con queso artesano, tomate y cebolla tierna asada½ 6,80 € 13,50 €
Coca con compota de manzana y virutas de foie.....½ 7,80 €15,50 €



ENTRANTES FRÍOS

- C!** Embutidos de *pagès* con tostada de pan con tomate.....11,00 €
C! Ensalada catalana 10,00 €
🍴 Ensalada de alubias con verduras confitadas, vinagreta de cítricos y sardina ahumada.....11,00 €
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de café½ 8,00 € 12,00 €
Ensalada de bacalao con pimiento asado, aceite de ajo y perejil y piñones.....13,00 €
Carpaccio de gamba roja con aceite de trufa y tostadas de pan..... 13,50 €
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rúcula.....½ 7,00 €13,80 €












ENTRANTES CALIENTES

- 🍴 C!** Patatas de Olot artesanas (reellenas de carne)..... ½ 6,00 € 11,80 €
C! Huevos reellenos a la capuchina con salsa de tomate ½ 6,00 € 11,80 €
🍴 Ñoquis de patata con chicharrones y queso *serrat* de oveja de Mas Farró..... 11,00 €
🍴 Trinchado de nabos negros, cebolla escalivada y butifarra del perol 10,00 €
🍴 Milhojas de patata y butifarra del perol con crema de *boletus*..... ½ 7,00 € 13,80 €
Espárragos verdes a la brasa con romesco ½ 6,00 € 11,80 €
Alcachofas confitadas a la plancha con romesco 14,00 €
C! Canelones caseros con bechamel..... 10,00 €

PESCADOS

	Vieiras con papada a baja temperatura, <i>parmentier</i> de patata y jugo de asado	16,50 €
	Pulpo a la gallega..... ½ 8,50 €.....	16,80 €
	Lomo de bacalao con crema de sanfaina, alubias y gratinado al perfume de ajos	18,80 €
	Rodaballo al horno con verduritas y aceite de ajos tiernos.....	20,00 €





CARNS

	Muslo de pollo a la brasa	9,50 €
	Butifarra a la brasa	10,00 €
	Conejo a la brasa.....	11,50 €
	Bistec de ternera a la brasa.....	14,00 €
	Costillar de cerdo Duroc marinado a la brasa con patatas y ensalada.....	14,00 €
	Muslo de pato confitado con pera al vino rancio	14,00 €
	<i>Magret</i> de pato a la plancha con fruta de temporada y puré cremoso de patata.....	16,80 €
	Costillas de cordero variadas a la brasa.....	15,00 €
	Paleta y muslo de cordero al horno a baja temperatura con cebollitas y setas	18,50 €
	Cañón de ternera Angus a baja temperatura con puré de patata i compota de orejones...	16,00 €
	Entrecot de ternera a la brasa	19,50 €
	Solomillo de ternera a la brasa	22,00 €
	Chuletón de vaca (550-600 g) a la brasa.....	27,00 €

* Las carnes a la brasa van acompañadas con patatas fritas caseras i calabacín rebozado.

* **Salsas** - Crema de boletus / Salsa de *ratafia* / Salsa de ternera 3€ * *Allioli* / Romesco / Mostaza a la antigua...1,5€

GUISOS

	Paletillas de conejo guisadas con cebolla y setas	12,80 €
	<i>Capipota</i> de ternera con callos	13,00 €
	Carrilleras de cerdo con salsa de <i>ratafia</i> , nabos confitados y compota de manzana.....	13,50 €
	Caracoles guisados con chorizo y papada.....	16,80 €

Postres de la casa

Limón y romero 6,60€

Bizcocho de nueces, espuma de yogur de oveja Mas Marcè y sorbete de limón y romero

Xoconegra 6,60 €

Bizcocho *soufflé* de chocolate, nube de frambuesa, crema de vainilla y sorbete de naranja sanguina

Tarta cremosa de queso 6,60 €

Con un toque de *Blau* de la Xiquella y huevos ecológicos de Mas Castanyer, sorbete de mango
(sólo fines de semana y festivos)

Fruta de la Pasión 6,60 €

Crumble de cacao, espuma de caramelo y sorbete de fruta de la pasión

Volcán 20 años de Cuina Volcànica 7,70 €

Cúpula de chocolate, crumble de avellanas, *peta zetas* de chocolate, crema de vainilla *bourbon*, sorbete de cereza, rocas de chocolate negro y salsa de chocolate

Helados artesanos variados (3 bolas).....5,50 €

Helados – Chocolate / Vainilla / Ratafia con nueces / Yogur / Mascarpone con higos / Turrón
Sorbetes – Mandarina / Limón / Fresa

Crema catalana quemada.....5,50 €

Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla y salsa de caramelo.....5,50 €

Madalenas de trigo sarraceno y miel con un chupito de ratafia5,50 €

Miel y mató.....4,40 €

Grana (frutos secos) con un chupito de moscatel4,40 €

Café Irlandés5,50 €

VINOS DE POSTRES

Garnatxa de l'Empordà.....2,20 €

Moscatell de l'Empordà.....2,20 €

Dulce viejo Pedro Ximénez.....3,10 €

Vi de gel Gewürtztraminer. Gramona, Penedès.....3,90 €

10 % IVA incluído