

COCAS DE HOSTALETS

C!	Coca con escalivada casera y anchoas de l'Escala.....½ 7,70 €.....	14,30 €
	Coca con queso artesano <i>Xiroi</i> de la Xiquella, tomate y cebolla tierna asada...½ 7,70 €.....	14,30 €
	Coca con compota de manzana y virutas de foie.....½ 8,80 €	16,50 €

ENTRANTES

C!	Embutidos de <i>pagès</i> con pan tostado con tomate.....	12,10 €
	Ensalada verde.....	7,70 €
	Ensalada de queso de cabra con vinagreta de café.....	11,00 €
Σ	Ensalada de alubias con verduras confitadas, vinagreta de cítricos y sardina ahumada	12,10 €
	<i>Carpaccio</i> de solomillo de ternera con parmesano y rúcula.....	15,40 €
	<i>Carpaccio</i> de gamba roja con aceite de trufa y tostadas de pan.....	17,60 €
Σ C!	Patatas de Olot artesanas (rellenas de carne) ½ 6,60 €	12,10 €
C!	Huevos rellenos a la capuchina con salsa de tomate..... ½ 6,60 €	12,10 €
Σ	Ñoquis de patata con chicharrones y queso <i>serrat</i> de oveja de Mas Farró.....	12,10 €
C!	Canelones caseros con bechamel.....	10,45 €
Σ	Trinchado de nabos negros, cebolla escalivada y butifarra del perol	11,00 €
Σ	Milhojas de patata y butifarra del perol con crema de <i>boletus</i> ½ 7,70 €	14,30 €
C!	Alcachofas confitadas a la plancha con romesco	14,30 €
	<i>Capipota</i> de ternera con callos	14,30 €
	Caracoles guisados con chorizo y papada.....	16,50 €

* Pan de Hostalets _1,65 €/persona

* Pan sin gluten(Triticum)_2,20 €/persona

* Pan de Hostalets tostado con tomate y ajo _2,20 €/persona

PESCADOS

	Vieiras con papada a baja temperatura, <i>parmentier</i> de patata y jugo de asado.....	18,70 €
	Pulpo a la gallega..... ½ 9,90 €	19,80 €
	Bacalao con crema de <i>samfaina</i> , alubias y gratinado al perfume de ajos	18,70 €
	Rodaballo al horno con verduritas	22,00 €

A LA BRASA

	Muslo de pollo a la brasa.....	10,45 €
	Espárragos verdes a la brasa con romesco.....	11,00 €
	Bistec de ternera a la brasa	16,50 €
	Costillas de cordero variadas a la brasa.....	16,50 €
	Solomillo de ternera (190-200g) a la brasa	22,00 €
	Entrecot de ternera (450-500 g) a la brasa	23,10 €
	Chuletón de vaca (550-600 g) a la brasa.....	31,90 €

* 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

	Carrilleras de cerdo con salsa de <i>ratafia</i> , nabos confitados y compota de manzana.	14,30 €
	Costillar de cerdo Duroc marinado a la brasa con patatas y ensalada.....	15,40 €
	Cañón de ternera a baja temperatura con puré de patata i compota de orejones.....	16,50 €
	Muslo de pato de bellota confitado con pera al vino rancio.....	16,50 €
	<i>Magret</i> de pato de bellota a la plancha con fruta de temporada y puré cremoso de patata.....	18,70 €
	Paletillas de conejo guisadas con cebolla y carrerillas.....	18,70 €
	Paleta y muslo de cordero al horno a baja temperatura con cebollitas y setas.....	19,80 €



Postres de la casa



Llimona i romaní 6,60€

Sorbete de limón y romero, pastel de nueces i espuma de yogur de oveja de Mas Marcè

Xoconegra 6,60 €

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

Fonoll i poma 6,60 €

Mermelada de manzana *Pink Lady*, bizcocho de aceite de oliva y helado de mascarpone e hinojo



Pastis cremós de formatge 6,60 €

Con un toque de *Blau* de la Xiquella y huevos ecológicos de Mas Castanyer. Sorbete de mango
(Sólo los fines de semana y festivos)

Fruita de la Passió 6,60 €

Sorbete de fruta de la pasión, crumble de cacao i espuma de caramelo



Volcà 20 anys 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 hechos en casa (3 bolas).....5,85 €

Helados - Chocolate / Vainilla / Ratafia con nueces / Yogur / Mascarpone con higos / Turrón

Sorbetes – Mandarina / Limón / Fresa

C↓ Crema catalana quemada..... 5,50 €

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



Magdalenas de trigo sarraceno y miel con un vasito de ratafia..... 5,50 €

C↓ Miel y mató del Molí del Perer5,50 €

Café Irlandés6,60 €

VINOS DE POSTRE

Garnatxa de l'Empordà.....3,30 €

Moscatell de l'Empordà.....3,30 €

Dulce viejo Pedro Ximénez.....4,40 €

Vi de gel Gewürtztraminer. Gramona, Penedès.....6,60 €

10 % IVA incluído