

COCA DELS HOSTALETS (tourte catalane de pain)

C!	Coca d'escalivada (poivrons et aubergines grillés) et anchois de l'Escala.....½ 7,70 €	14,30 €
	Coca de tomate confite, oignons grillés et fromage Xiroi de la Xiquella.....½ 7,70 €	14,30 €
	Coca de compote de pommes et foie de canard.....½ 8,80 €	16,50 €

ENTRÉES

C!	Charcuterie du pays avec pain grillé à la tomate.....	12,10 €
	Salade verte.....	7,70 €
	Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de café.....	11,00 €
	Salade d'haricots secs de Santa Pau avec légumes confites et vinaigrette d'agrumes.....	12,10 €
	Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan.....	15,40 €
	Carpaccio de crevettes à l'huile de truffe et pain grillé.....	17,60 €
 C!	Pommes de terre d'Olot (farcies de viande) ½ 6,60 €	12,10 €
C!	Oeufs farcis de viande (à la capuchine) avec sauce de tomate ½ 6,60 €	12,10 €
	Gnocchis de pomme de terre avec fromage de brebis de Mas Farró.....	12,10 €
C!	Cannellonis à la catalane	10,45 €
	Trinxat de navettes noires, oignon grillée et saucisse de perol.....	11,00 €
	Millefeuilles de pommes de terre et saucisse de perol à la crème de cèpes..½ 7,70 €.....	14,30 €
	Artichauts confits à la sauce de romesco.....	14,30 €
C!	Ragoût de tête et pieds de veau	14,30 €
C!	Escargots au chorizo et lardons.....	16,50 €

* Pain artisan d'Hostalets_1,65 €/personne

* Pain sans gluten_2,20 €/personne

* Pain grillé d'Hostalets avec ail et tomate _ 2,20 €/personne

POISSONS

	Coquilles Saint-Jacques avec lard, pommes de terre et jus de viande.....	18,70 €
	Poulpe à la galicienne (avec Cayenne et pommes de terre)..... ½ 9,90 €	19,80 €
	Morue à la crème de <i>samfaina</i> (ratatouille) et à la mousseline d'ail	18,70 €
	Turbot avec légumes tournées.....	22,00 €

GRILLÉES

Cuisse de poulet grillée.....	10,45 €
Asperges verts grillés à la sauce de <i>romesco</i>	11,00 €
Bifteck de veau grillé	16,50 €
Côtelettes d'agneau grillées.....	16,50 €
Filet de veau (190-200g) grillé	22,00 €
Entrecôte de veau (450-500 g) grillé	23,10 €
Entrecôte de vache (550-600 g) grillé	31,90 €

* Les viandes grillées sont servies avec frites et courgettes.

* Sauces - Cèpes / Ratafia / Jus de veau...3€ * *Aïoli / Romesco / Moutarde à l'Ancienne*...1,5€

RAGOÛTS

	Joue de porc à la sauce de <i>ratafia</i> , navets et compote de pommes.....	14,30 €
	Côte de porc Duroc marinée et grillée avec frites et salade.....	15,40 €
	Veau cuit sous-vide avec parmentier et compote d'abricots secs.....	16,50 €
	Confit de cuisse de canard et poire au vin <i>rancio</i>	16,50 €
	Magret de canard, fruits de saison et parmentier.....	18,70 €
	Épaules de lapin aux marasmes des Oréades.....	18,70 €
	Épaule et gigot d'agneau cuites sous-vide avec champignons et oignons glacées.....	19,80 €



DESSERTS FAITS MAISON

Volcan 20 anniversaire Cuisine Volcanique 7,7 €

Démi-sphere de chocolat, crumble de noisettes, crème à la vanille,
sorbet à la cerise et sauce de chocolat

Xoconegra 6,6 €

Gâteau de chocolat noir, nuage de framboise, sorbet d'orange sanguine et crème à la vanille

Gâteau crémeux de fromage 6,6 €

Avec un peu de fromage *Blau* de la Xiquella et œufs organiques de Mas Castanyer. Sorbet à la
mangue.

(Seulement week-ends et fériés)

Citron et romarin 6,6€

Gâteau de noix, espuma de yaourt de brevis et sorbet au citron et au romarin

Fruite de la passion 6,6 €

Sorbet de fruit de la passion, *espuma* de caramel et crumble de cacao

Glaces artisanales (3 boules)5,85 €

Glaces : Chocolat / Vanille / *Ratafia* and noix / Yaourt / *Mascarpone* and figues/ *Turrón*

Sorbets : Mandarine / Fraise / Citron

 **Madaleines de sarrasin et miel** avec *ratafia*..... 5,5 €

 **Crème catalane**..... 5,5 €

Brownie de chocolat et noix avec glace à la vanille et sauce au caramel..... 5,5 €

 **Miel et fromage frais** du El Molí del Perer..... 5,5 €

Café irlandais..... 6,6 €