

## **COCA DELS HOSTALETS** (*tourte catalane de pain*)

---

- C!** Coca d'*escalivada* (poivrons et aubergines grillés) et anchois de l'Escala...½ 6,80 € ..... 13,50 €  
Coca de tomate confite, oignons grillés et fromage artisan..... ½ 6,80 € ..... 13,50 €  
Coca de compote de pommes et foie de canard.....½ 7,80 € .....15,50 €

## **ENTRÉES FROIDES**

---

- C!** Charcuterie du pays avec pain à la tomate.....11,00 €  
**C!** Salade catalane (avec charcuterie) ..... 10,00 €  
**🍴** Salade d'haricots secs de Santa Pau avec légumes confites et vinaigrette d'agrumes .....11,00 €  
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de café.....½ 8,00 € ..... 12,00 €  
Salade de morue crue avec poivron grillé.....13,00 €  
*Carpaccio* de crevettes à l'huile de truffe et pain grillé..... 13,50 €  
*Carpaccio* de bœuf avec copeaux de parmesan .....½ 7,00 € .....13,80 €

## **ENTRÉES CHAUDES**

---

- 🍴 C!** Pommes de terre d'Olot (farciées de viande) ..... ½ 6,00 € ..... 11,80 €  
**C!** Oeufs farcis de viande (à la capuchine) avec sauce de tomate ..... ½ 6,00 € ..... 11,80 €  
**🍴** *Gnocchis* de pomme de terre avec fromage de brebis de *Mas Farró* ..... 11,00 €  
**🍴** *Trinxat* de navettes noires, oignon grillée et saucisse de *perol* ..... 10,00 €  
**🍴** Millefeuilles de pommes de terre et saucisse de *perol* à la crème de cèpes ...½ 7,00 € ..... 13,80 €  
Asperges verts grillés à la sauce de *romesco* ..... ½ 6,00 € ..... 11,80 €  
Artichauts confits à la sauce de *romesco* ..... 14,00 €  
**C!** Cannellonis à la catalane ..... 10,00 €

\* Pain artisan d'Hostalets 0,85 €/personne

\* Pain grillé d'Hostalets avec ail et tomate 1,25 €/personne

## POISSONS

---

|   |  |         |
|---|--|---------|
|  | Coquilles Saint-Jacques avec lard, pommes de terre et jus de viande .....        | 16,50 € |
|   | Poulpe à la galicienne (avec Cayenne et pommes de terre)..... ½ 8,50 €.....      | 16,80 € |
|  | Morue à la crème de <i>sanfaina</i> (ratatouille) et à la mousseline d'ail ..... | 18,80 € |
|   | Turbot à l'huile d'ail frais avec légumes tournés .....                          | 20,00 € |

## VIANDES

---

|   |   |         |
|---|---|---------|
|    | Cuisse de poulet grillée .....  | 9,50 €  |
|    | Saucisse grillée .....  | 10,00 € |
|    | Lapin grillé .....  | 11,50 € |
|    | Bifteck de veau grillé.....   | 14,00 € |
|    | Côte de porc Duroc marinée et grillée avec frites et salade.....                            | 14,00 € |
|    | Confit de cuisse de canard et poire au vin <i>rancio</i> .....                              | 14,00 € |
|  | Magret de canard, fruits de saison et parmentier.....                                       | 16,80 € |
|  | Côtelettes d'agneau grillées.....   | 15,00 € |
|   | Épaule et gigot d'agneau cuites sous-vide avec marasmes des Oréades et oignons glacées..... | 18,50 € |
|   | Veau Angus cuit sous-vide avec parmentier et compote d'abricots secs .....                  | 16,00 € |
|  | Entrecôte de veau grillée .....   | 19,50 € |
|  | Filet de veau grillé.....   | 22,00 € |
|  | Entrecôte de vache grillée (550-600 g).....   | 27,00 € |

\* Les viandes grillées sont servies avec frites et courgettes.

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

## RAGOÛTS

---

|   |   |         |
|---|---|---------|
|  | Épaules de lapin aux marasmes des Oréades .....                               | 12,80 € |
|  | Tête et pieds de veau .....   | 13,00 € |
|  | Joue de porc à la sauce de <i>ratafia</i> , navets et compote de pommes ..... | 13,50 € |
|  | Escargots au <i>chorizo</i> et lardons.....                                   | 16,80 € |

## DESSERTS FAITS MAISON

### **Volcan 20 anniversaire Cuisine Volcanique 8 €**

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

### **Xoconegra 7 €**

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

### **Gâteau crémeux de fromage 7 €**

Avec un peu de fromage Bleu de la Xiquella et œufs organiques de Mas Castanyer. Sorbet à la mangue.  
(Seulement week-ends et fériés)

### **Citron et romarin 7€**

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

### **Fruite de la passion 7 €**

Sorbet de fruite de la passion, espuma de caramel et crumble de cacao

**Glaces artisanales (3 boules) .....5,5 €**

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 sauce au caramel.....5,5 €**

**Café irlandais.....5,5 €**

10 % IVA inclus