

COCAS DE HOSTALETS

- C!** Coca con escalivada casera y anchoas de l'Escala.....½ 8,00 € 15,50 €
Coca con queso artesano *Xiroi* de la Xiquella, tomate y cebolla tierna asada...½ 8,00 €..... 15,50 €
Coca con compota de manzana y virutas de foie.....½ 9,00 €17,50 €

ENTRANTES



- C!** Embutidos de *pagès* con pan tostado con tomate.....12,00 €
Ensalada verde.....8,50 €
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de café.....12,00 €
Σ Ensalada de alubias con verduras confitadas, vinagreta de cítricos y sardina ahumada.....13,50 €
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rúcula.....16,00 €
Carpaccio de gamba roja con aceite de trufa y tostadas de pan.....18,00 €
Σ **C!** Patatas de Olot artesanas (reellenas de carne) ½ 6,50 € 12,50 €
C! Huevos reellenos a la capuchina con salsa de tomate..... ½ 7,00 €..... 13,50 €
Σ Ñoquis de patata con chicharrones y queso *serrat* de oveja de Mas Farró..... 13,50 €
C! Canelones caseros con bechamel..... 10,00 €
Σ Trinchado de nabos negros, cebolla escalivada y butifarra del perol 12,00 €
Σ Milhojas de patata y butifarra del perol con crema de *boletus* ½ 8,50 €..... 16,50 €
Macarrones de la casa 10,00 €
Capipota de ternera con callos 15,00 €
Caracoles guisados con chorizo y papada..... 16,50 €

* Pan de Hostalets _1,60 €/persona






* Pan sin gluten (Triticum)_2,50 €/persona

* Pan de Hostalets tostado con tomate y ajo _2,50 €/persona

PESCADOS

-  Vieiras con papada a baja temperatura, *parmentier* de patata y jugo de asado..... 19,50 €
Pulpo a la gallega..... ½ 11,00 €..... 21,50 €
-  Bacalao con crema de *sanfaina*, alubias y gratinado al perfume de ajos..... 20,00 €
Rodaballo al horno con verduritas 24,00 €

A LA BRASA





-  Muslo de **pollo** a la brasa..... 11,00 €
Espárragos verdes a la brasa con romesco..... 11,00 €
-  Costillas de **cordero** variadas a la brasa..... 18,50 €
-  Bistec de **ternera** a la brasa (280-300g.) 23,00 €
-  Solomillo de **ternera** (190-200g) a la brasa 23,00 €
-  Entrecot de **ternera** (450-500 g) a la brasa 24,50 €
Chuletón de **vaca** (550-600 g) a la brasa..... 32,50 €

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

* **Extra salsas 3€:** Crema de boletus / Salsa de *ratafia* / Salsa de ternera

* **Extra salsas 1€:** *Allioli* / Romesco / Mostaza a la antigua

GUISOS

-  Carrilleras de **cerdo** sin hueso con salsa de *ratafia*, nabos y compota de manzana..... 14,50 €
-  Costillar de **cerdo Duroc** marinado a la brasa con patatas y ensalada..... 16,50 €
Cañón de **ternera** a baja temperatura con puré de patata i compota de orejones..... 18,00 €
-  Muslo de **pato de bellota** confitado con pera al vino rancio..... 17,50 €
Magret de **pato de bellota** con fruta de temporada y puré cremoso de patata 20,00 €
-  Paletillas de **conejo** guisadas con cebolla y carrerillas..... 19,50 €
Paleta y muslo de **cordero** al horno a baja temperatura con cebollitas y setas..... 22,00 €

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 7,00 €

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

Fonoll i poma 7,00 €

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 7,00 €

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

Brownie de chocolate 6,60 €

Con nueces, helado de vainilla y salsa de caramelo

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 €

 **Magdalenas de trigo sarraceno y miel** con un vasito de ratafia..... 6,60 €

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

Café Irlandés 6,60 €

Català. Helado artesano de turrón con un chorrito de ratafia 6,60 €