

COCA DELS HOSTALETS (tourte catalane de pain)

- C!** Coca d'escalivada (poivrons et aubergines grillés) et anchois de l'Escala..... ½ 8,00 € 15,50 €
Coca de tomate confite, oignons grillés et fromage *Xiroi* de la Xiquella.....½ 8,00 € 15,50 €
Coca de compote de pommes et foie de canard.....½ 9,00 €17,50 €

ENTRÉES



- C!** Charcuterie du pays avec pain grillé à la tomate.....12,00 €
Salade verte..... 8,80 €
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de café.....12,00 €
🍴 Salade d'haricots secs de Santa Pau avec légumes confites et vinaigrette d'agrumes.....13,50 €
Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan.....16,00 €
Carpaccio de crevettes à l'huile de truffe et pain grillé.....18,00 €
🍴 **C!** Pommes de terre d'Olot (farciées de viande) ½ 6,50 € 12,50 €
C! Oeufs farcis de viande (à la capuchine) avec sauce de tomate ½ 7,00 € 13,50 €
🍴 *Gnocchis* de pomme de terre avec fromage de brebis de *Mas Farró*..... 13,50 €
C! Cannellonis à la catalane 10,00 €
🍴 *Trinxat* de navettes noires, oignon grillée et saucisse de *perol*..... 12,00 €
🍴 Millefeuilles de pommes de terre et saucisse de *perol* à la crème de cèpes..½ 8,50 €..... 16,50 €
Macaroni faits maison..... 10,00 €
C! Ragoût de tête et pieds de veau 15,00 €
C! Escargots au *chorizo* et lardons.....16,50 €

* Pain artisan d'Hostalets_1,60 €/personne

* Pain sans gluten_2,50 €/personne

* Pain grillé d'Hostalets avec ail et tomate _ 2,50 €/personne

POISSONS

 Coquilles Saint-Jacques avec lard, pommes de terre et jus de viande..... 19,50 €
Poulpe à la galicienne (avec Cayenne et pommes de terre)..... ½ 11,00 €..... 21,50 €
 Morue à la crème de <i>samfaina</i> (ratatouille) et à la mousseline d'ail 20,00 €
Turbot avec légumes tournées..... 24,00 €

GRILLÉES






Cuisse de poulet grillée..... 11,00 €
Asperges verts grillés à la sauce de <i>romesco</i> 11,00 €
Côtelettes d'agneau grillées 18,50 €
Bifteck de veau grillé (280-300 g.) 18,50 €
Filet de veau (190-200 g.) grillé 23,00 €
Entrecôte de veau (450-500 g.) grillé 24,50 €
Entrecôte de vache (550-600 g.) grillé 32,50 €

* Les viandes grillées sont servies avec frites et courgettes.

* Sauces 3€ - Cèpes / Ratafia / Jus de veau

* Sauces 1€ *Aïoli* / *Romesco* / Moutarde à l'Ancienne

RAGOÛTS

 Joue de porc à la sauce de <i>ratafia</i> , navets et compote de pommes..... 15,40 €
 Côte de porc Duroc marinée et grillée avec frites et salade..... 16,50 €
Veau cuit sous- <i>vide</i> avec parmentier et compote d'abricots secs..... 18,70 €
 Confit de cuisse de canard et poire au vin <i>rancio</i> 17,60 €
Magret de canard, fruits de saison et parmentier..... 19,80 €
 Épaules de lapin aux marasmes des Oréades..... 19,80 €
 Épaule et gigot d'agneau cuites sous- <i>vide</i> avec champignons et oignons glacées..... 22,00 €

DESSERTS FAITS MAISON

Volcan 20 anniversaire Cuisine Volcanique 7,70 €

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

Xoconegra 7,00 €

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

Gâteau crémeux de fromage 6,60 €

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 6,60€

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

Fruite de la passion 7,00 €

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

Brownie de chocolat 6,60 €

Avec des noix, glàce à la vanille et sauce de caramel

Glaces artisanales (3 boules)6,00 €

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

Sorbets : Mandarine / Fraise / Citron

 **Madaleines de sarrasin et miel** avec *ratafia*..... 6,60 €

 **Crème catalane**..... 5,50 €

 **Miel et fromage frais** du El Molí del Perer..... 5,50 €

Café irlandais..... 6,60 €

Catalan. Glace au *turrón* avec *ratafia*..... 6,60 €

10 % IVA inclus