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		14,00 €
	Ensalada verde		8,50 €
	Ensalada de queso de cabra con vinagreta de café		12,50 €
	Ensalada de alubias con verduras confitadas, vinagreta de cítricos y sardina ahumada		13,50 €
	Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rúcula		17,00 €
	Carpaccio de gamba roja con aceite de trufa y tostadas de pan		19,00 €
C!	Patatas de Olot artesanas (rellenas de carne)	½ 6,50 €	12,50 €
C!	Huevos rellenos a la capuchina con salsa de tomate	½ 7,00 €	13,50 €
	Ñoquis de patata con chicharrones y queso *serrat* de oveja de Mas Farró		13,50 €
C!	Canelones caseros con bechamel		11,00 €
	Trinchado de nabos negros, cebolla escalivada y butifarra del perol		12,00 €
	Milhojas de patata y butifarra del perol con crema de *boletus*	½ 8,50 €	16,50 €
	Alcachofas confitadas a la plancha con *romesco*		14,50 €
C!	*Capipota* de ternera con callos		15,00 €
C!	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

Platos de Cuina Volcànica C! *Platos de Cuina Catalana* *10 % IVA incluído*

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 *samfaina*, 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..... ..... 19,00 €

Bistec de **ternera** a la brasa (280-300g.) ..... 19,50 €

Solomillo de **ternera** (190-200g) a la brasa..... ..... 23,50 €

Entrecot de **ternera** (450-500 g) a la brasa .... 25,50 €

Chuletón de **vaca** (550-600 g) a la brasa..... ..... 32,50 €

* Las carnes a la brasa van acompañadas con patatas fritas caseras i pimientos del Padrón.

*** 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 *ratafía*, nabos y compota de manzana..... 14,50 €

Costillar de **cerdo *Duroc*** marinado a la brasa con patatas y ensalada.....17,00 €

Cañón de **ternera** a baja temperatura con puré de patata i compota de orejones..... 18,50 €

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.....22,50 €

Platos de Cuina Volcànica *Platos de Cuina Catalana* *10 % IVA incluído*

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 7,50 €

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

Fonoll i poma 7,50 €

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 7,50 €

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

Volcà 20 anys de Cuina Volcànica 8,80 €

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 7,50 €

Con nueces, helado de vainilla y salsa de caramelo

Helados artesanos variados hechos en casa (3 bolas).....6,60 €

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

Sorbetes – Mandarina / Limón / Fresa

Crema catalana quemada..... 5,50 €

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

Miel y *mató* del Molí del Perer .....5,50 €

Café Irlandés ..... 6,60 €

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

10 % IVA incluido