

Aperitiu del dia

Primers plats

Amanida d'enciam de "Verdures la Canya" amb figues, formatge fresc i vinagreta de fruits secs.

Amanida de sabors la Quinta Justa.

Amanida de tomates de l'hort de "Verdures la Canya" amb ceba i vinagreta d'encurtits, tonyina i anxoves.

Nyoquis de patata artesans enrabiats amb tàperes, olives negres i parmesà.

Cassoleta de macarrons a la cassola amb parmesà.

Coca de recapte amb verdures, mozzarella i salsa romesco.

Bunyols de bacallà de la casa amb maionesa d'all negres i poma.

Cigrons amb carn del perol i vinagreta de jerez i taronja.

Crema de carbassa de verdures la "Canya" amb ou a baixa temperatura de "Mas Castanyer" i tocs de formatge serrat d'Ovella Mas Farró.

Escalivada d'hortalizes amb burratina (*supl 3.5 €*)



Segons plats

Suquet de patates, rap i musclos amb puntes d'allioli.

Suprema de corball a la planxa amb verdures i maionesa de romaní.

Orada al forn amb patates noves i toc de cítrics.

Calamar de potera a la planxa amb verdures i maionesa de tinta. (*supl 1.30 €*)

Costelló de porc duroc confitat amb puré cremós de patata i salsa soja.

Llata de vedella amb puré cremós, cebetes i salsa de ceps

Botifarra a la brasa de la Vall d'en Bas amb fesols.

Galta de porc rostida al forn amb patata al caliu.

Wok de pollastre i verdures amb salsa satay.

Conill amb samfaina de verdures.

Entrecotte de vedella amb guarnició (*supl 6 €*)

Arròs Negre amb sèpia i pèsols (*supl 3 €/pax, min 2 pax*)

Postres

Català. Gelat de turró amb ratafia i xocolata blanca.

Pastís de formatge de la casa amb coulis de fruits del bosc.

Xuixos artesans amb crema i acabats a la brasa amb gelat de vainilla.

Mató amb taronja i crumble de xocolata.

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Pannacota de nata i vainilla amb maduixes i gelat de xocolata.

Assortit de fruita natural

Crema catalana amb carquinyolis.

Flam de llet de coco amb el seu gelat.

Capriccio Sandro Desii – Gelat artesà a escollir entre: Vainilla crocanti - Kefir & Lima - Cítrics. (*supl 1.50 €*)

1/2l Aigua mineral Pa de Forn de llenya dels Hostalets

Preu 28,90 €

Menú per tots els dies de festa del 06 al 11 de setembre per dinar i per sopar.

El menú segons logística o preu de cost, pot tenir modificacions de plats o elements.

Pots complementar el teu menú amb:

Olives Perelló "Manzanilla" picants 150 g. **3,95 €**

Olives Perelló "Gordal" picants 150 g. **3,95 €**

Olives farcides anxoves. **2,90 €**

Anxoves de la casa, 8 filets. **12,10 €**

Tellerines ofegades en vi blanc. **11,90 €**

Les braves de la casa. **6,10 €**

Coca dels Hostalets amb tomata i espatlla ibèrica, 4 talls. **20,05 €**

Les nostres patates d'Olot, 4 unitats. **9,20 €**

Les nostres taules

Taula de formatges de proximitat: Xiroi de vaca de "La Xiquella", Mas Farró d'ovella, Llanut d'ovella ripollesa Mas Marcè, Garrotxa de cabra "Bauma". Amb melmelades de temporada per menjar sol o per compartir.

13,60 €

Maridatge: * SAMBUKINA TRAGINERA. 75 cl. Recepta de flors amb garrofes (avellanes). Relat dels Traginers. Les Preses. **23,35 €**

Taula d'embotits de la Garrotxa amb pa de coca dels Hostalets amb tomata. **13,60 €**