

MENU GASTRONOMIQUE 36.30

** tableau complet*

· Un résumé avec format dégustation du menu et un tour des produits de la Cuisine Volcanique comprenant 1/2 litre d'eau minérale et du pain du four à bois des Hostalets d'en Bas.

Les menus ne peuvent pas être partagés. Leur offre peut varier selon la saison ou la recommandation du chef .

· Cuisine ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, le restaurant est ouvert de 13h à 17h et de 20h à 0h30.

Ce menu sera adapté avec des plats végétariens/végétaliens et/ou d'autres demandes uniquement sur commande préalable.

Les snacks.

Huître fumée au garum et concombre mariné avec sa fleur « Verdures la Canya ».

Tartar d'aubergine et thône avec fromage de chèvre Garrotxa et glace d'huile.

Nid de courgettes et fleur "Verdures la Canya" à la brandade de morue et oeuf du "Mas Castanyer" à basse température.

Boîte de mer et montagne de riz Pals aux champignons, papada confite, fessols de Santa Pau et calamar.

Le pain perdu avec une version ! de tortell d'Olot de Can Carbasseres au lait de brebis, poire vanille, glace au caramel au beurre salé et réduction de ratafia.

** Vous pouvez changer le dessert pour une table de fromages locaux (supplément 6 €).*

Petite folie volcanique.

Sélection de notre cave à vin pour accompagner le menu gastronomique:

ESCUMÓS NATURAL DE FLORS: SAMBUKINA NATURE 75 cl. Flor de saüc. Relat de la primavera a la Garrotxa. Les Preses. 27,65

FER VOLAR COLOMS Blanc floral. Muscat et gewürztraminer. Blanc DO Catalunya. Cave Segura Viudas. 14,50

RIGAU ROS CRIANZA Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra et Merlot. Rouge DO Empordà. Cave Oliveda. 12 mois vieilli en fûts de chêne américain et 12 mois en bouteille. 14,50

TORELLÓ BRUT RESERVA AGRICULTURA ECOLÓGICA 18,50

À LA CARTE

La cuisine est ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, restaurant ouvert de 13h à 17h et de 20h à 00h30.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir.

Collations, pain, huiles... 1,25/personne. Nous avons du pain disponible adapté aux coeliaques 1,50.

TVA incluse dans tous les prix.

€

Pour commencer à ouvrir la bouche

Olives épicé Perelló "Manzanilla" 150 g. 3,95 €

Olives Perelló "Gordal" épicées 150 g. 3,95 €

Olives farcies aux anchois. 2,90 €

Anchois maison, 8 filets. 12,10 €

Tellerines noyées dans le vin blanc. 11,90 €

Les braves de la maison. 6,10 €

Coca dels Hostalets avec tomate et épaule ibérique (4 tranches). 20,05 €

Pack 2 Huitres La Belle Huître aux agrumes, poivre et tabasco et 2 verres de cava. 18,00 €

Huître La Belle Huître aux agrumes, poivre et tabasco. 6,20 € unité

Notres pommes de terre Olot, 4 unités. 9,20 €

€

Nos tableaux

Table de fromages de proximité: Xiroi de vache « La Xiquella », Mas Farró fromage de brebis, Llanut de brebis Mas Marcè, garrotxa de chèvre « Bauma », avec confitures de saison à manger seul ou à partager. 13,60 €

Appariement: * SAMBUKINA TRAGINERA. 75 cl. Recette de fleurs aux caroubiers (noisettes). Histoire des porteurs. Les Preses. 23,35 €

Table de saucisses de La Garrotxa avec fougasse de Hostalets à la tomate. 13,60 €

€

Entrées

Salade saveur Quinta Justa. 8,90 €

Salade escalivada de légumes à la burratina. 12,20 €

Salade de tomate de "Verdures La Canya" avec oignon, olives et de légumes marinés avec thon confite maison. 14,30 €

Salade de tomates avec mozzarella de bufflonne, origan et basilic. 13,20 €

Nid de courgettes "Verdures la Canya", badocs fourrés à la morue et vinaigrette au basilic. 13,60 €

Crème tiède de courgette des Verdures la Canya avec œuf bio cuit à basse température du "Mas Castanyer". 11,70 €

Haricots empedrat au morue et à l'huile d'olive. 11,90 €

Notre gâteau de coca de recapte avec légumes et porchetta maison. 11,90 €

Escargots à la sauce à la viande (24 u.) avec une touche épicée. 17,20 €

Milfulles de figues et canard avec réduction de ratafia. 15,40 €

€

Les pâtes

Cannellonis de grand-mère avec béchamel et fromage de brebis Mas Farró. 11,20 €

Macaroni à la cocotte au parmesan. 8,50 €

Nouilles en cocotte avec seiche, côtes de porc et saucisses (minimum 2 personnes, 15-20 minutes).. 16,50 € par personne

Rossejat (fideuá) de nouilles aux seiches, petits pois et aïoli. (minimum 2 personnes, 15-20 minutes). 16,50 € par personne

€

Riz de pals (minimum 2 personnes, 20-25 minutes)

Riz de mer et de montagne. 18,40 € par personne

Riz noir à la seiche, encre et petits pois. 16,50 € par personne

Sec

Boîte de riz sec aux légumes de saison, champignons et rossinyols. 16,50 € par personne

Boîte de riz sec avec champignons et pattes de porc. 16,50 € par personne

Boîte de riz sec secret de porc Duroc aux écrevisses. 17,20 € par personne

Boîte de riz sec de rossinyols avec picanya de veau. 18,40 € par personne

Bouillon

Riz en cocotte de montagne (lapin, côtelette de porc, saucisses, champignons et petits pois). 17,20 € par personne

Appariement: * SAMBUKINA DERELICTA. 37,5 cl. Cidre pétillant issu de pommiers abandonnés de La Garrotxa et parfumé aux fleurs. Histoire des abandonnés. Les Preses. 19,35 €

€

Viande

Pieds de porc en conserve avec tomate et boulettes de viande. 11,90 €

Côtelette de porc ibérique avec pomme au four et sauce aigre-douce. 13,20 €

Terrine d'épaule d'agneau avec pomme de terre au four et réduction de son jus. 19,50 €

Joue de bœuf au parmentier de pommes de terre et sauce de ratafia Russet. 18,20 €

Tartare de vache maturée au croquant de coca Hostalets. (style classique avec vinaigrette ou naturel avec ses assaisonnements) (fait et coupé sur place au couteau, piquant de 0 à 10 pour les plus courageux). 29,90 €

€

La Braise

Le "Txuletón", bœuf VIEILLI SEC "30 jours" +/- 1kg avec garniture au goût (idéal pour le partage). 47,50 € / kg

Agneau grillé avec garniture (1 cuisse, 1 côte, 1 moyenne). 14,40 €

Jeune filet de boeuf avec garniture. 29,80 €

Bifteck grillé sur la braise avec garniture. 26,50 €

È

De la mer

Tartare d'aubergine et de thon rouge, fromatge de chèvre Garrotxa et glace OVE. 15,50 €

Tataki de thon rouge, soja, houmous de haricots blancs fessols de Santa Pau, mayonnaise au kimchi et sésame caramélisé. 17,90 €

Coq de Sant Pere avec légumes grillés. 19,30 €

Suprema de saumon mariné au soja et légumes. 13,50 €

Calamar grillé aux courgette des "Verdures la Canya" et huile ibérique. 16,50 €

È

Et doux à la carte

(les desserts sont faits sur place, temps d'attente 10 minutes min.)

Table de fromages de proximité: Xiroi de vache « La Xiquella », Mas Farró de brebis, Llanut de brebis Mas Marcè, garrotxa de chèvre « Bauma », avec confitures de saison à manger seul ou à partager. 13,60 €

Appariement: Sambukina Traginera 75 cl. Recette de fleurs aux caroubiers (noisettes). Histoire des porteurs. Les Preses. 23,35 €

Fondue au chocolat avec fruits de saison, pain d'épice à l'épeautre Bianya et sarrasin Batet de la Serra. (idéal pour le partage) 7,10 €

Chariot à desserts. 6,20 €

Volcan de chocolat noir avec crème glacée à la noix de coco. 7,50 €

La Torradeta de Santa Teresa avec une version ! de tortell d'Olot de Can Carbasseres au lait de brebis Ripollesa, poire vanille et glace au caramel au beurre salé. 6,20 €

Crème catalane brûlée au carquinyolis d'épeautre Bianya. 4,10 €

Panna cotta vanille et coulis de fraise et glace au chocolat. 4,20 €

Tatin de pomme de Gérone au caramel et glace à la vanille. 6,20 €

Flam de lait de coco avec sa glace. 4,90 €

Pot de noix I : amandes et noisettes. 5,95 €

Pot de noix II : raisin secs, prunes, orellanes et figues. 4,95 €

LE MENU SHYMPHONIQUE 27.80

·Une carte cuisine du marché, les soirs de week-end et de semaine·

·Cuisine ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, restaurant ouvert de 13h à 17h et de 20h à 00h30.

Si vous avez des allergies ou intolérances, faites-le-nous savoir. Nous disposons de pain adapté aux coeliaques 1,50.

Premier à choisir

Salade aux saveurs de Quinta Justa aux poireaux croustillants. *

Salade de tomates “Légumes de La Canya” aux oignons de Figueres, olives et cornichons au thon confit maison.

Empedrat de haricots avec de morue et vinaigrette aux olives.

Crème tiède de courgette des “Verdures la Canya” à l’oeuf poché bio “Mas Castanyer”. *

Notre coca de recapte aux légumes et pochetta maison.

Salmorejo de tomate avec œuf et morue.

Secondes à choisir

Seiche grillée aux légumes.

Sardines grillés avec ail et persil.

Ragoût de jambon aux champignons, oignons et pommes de terre.

Veau basse température avec pomme de terre crémeuse et sauce ratafia Russet.

Wok de poulet et légumes avec sauce satay.

Burger de quinoa et houmous aux fésols.*

Riz noir avec seiche et petits pois. (min. 2 personnes, 20 minutes, supplément 2 €/pax)

Desserts à choisir

Flan au lait de coco et glace.

Panna cotta crème et vanille avec coulis de fraise et glace au chocolat.

Crème catalane brûlée aux carquiñolis de farine de blé.

Assortiment de fruits naturels avec sorbet citron. *

Verre de glace aux noisettes.

Glaces coupées au goût : vanille, crème et chocolat ou nougat Xixona.

Gâteau de notre chariot de desserts (demandez à notre personnel).

Capriccio Sandro Desii – Glace artisanale : Vanille croquante / Kéfir & Citron Vert / Agrumes. (supplément de 1€)

Sélection de fromage: Mas Pla pour accompagner confitures et pain croustillant. (supplément 2,50 €).

**végétalien personnalisable.*

Le prix comprend 1/2 litre d’eau minérale et du pain cuit au four à bois d’Els Hostalets d’en Bas. Les menus ne peuvent pas être partagés.

MENU DU JOUR 18.90

Menu du lundi au vendredi midi -hors jours fériés, mercredi repos hebdomadaire-. Cuisine ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, restaurant ouvert de 13h à 17h et de 20h à 0.30h.

Ce menu comprend 1/2 litre d'eau minérale ou 1/2 litre de vin de la maison et du pain au feu de bois Hostalets. Les bières ou les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses. Les menus ne peuvent pas être partagés.

Plat du jour (Saladier, plat au choix et dessert) : 17.70 -1/2 **menu du jour** (Plat au choix et dessert) : 16.10

Formule avec verre de vin en supplément : blanc Chardonnay Viura 1,90 blanc Moscatel (sparkling wine) 1,90 blanc Gewürztraminer 1,90 rouge Empordà Rigau Ros criança 2,50

LES PREMIÈRES

Salade aux saveurs de Quinta Justa aux poireaux croustillants.

Macaroni gratinés au parmesan.

Salmorejo Tomate des "Verdures La Canya" avec oeuf et morue.

Salade de tomates des "Verdures La Canya" avec mozzarella. (+ 3 €).

Tartare d'aubergines et tomates "Verdures La Canya" à la glace au parfum de lime et basil.

Crème tiède de courgettes à l'oeuf éco "Mas Castanyer" à basse température.

Salade russe du jour au thon confit.

LES SECONDES

Côtelette de porc, sauce soja et purée de pommes de terre.

Cuisse de poulet grillée avec nos pommes de terre.

Burger de quinoa et carottes avec houmous aux haricots.

Sole grillée avec légumes.

Sardines à l'ail et persil.

Jarret de boeuf cuit à basse température avec oignons, champignons et sauce moutarde. (+3€)

LE RIZ DU JOUR (riz de l'Estany de Pals)

Riz de mer et montagne. (min. 2 personnes, 20 min)

Riz sec avec pieds de porc et ceps. (min. 2 personnes, 20 min)

ET DOUX

Melon.

Caillé avec compote d'orange ou miel.

Panna cotta à la crème et coulis de fraises.

Capriccio Sandro Desii – Glaces artisanales au choix: Croquant Vanille – Kéfir & Citron Vert – Agrumes. (supplément 1,50)

Assortiment de fruits naturels.

Crème catalane brûlée de la maison.

Fromage de notre sélection avec confitures et pain croustillant pour accompagner. (supplément 2,50)

Gâteau du chariot de desserts.

Crème caramel de lait de coco.

Pot de noix I : amandes et noisettes. (en supplément 1,50 €)

MENU POUR LES PETITS (JUSQU'À 9 ANS) 16.10

· Plat au choix + dessert ·

· Cuisine ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, restaurant ouvert de 13h à 17h et de 20h à 00h30.

PLAT PRINCIPAL À CHOISIR:

Macaroni en cocotte au parmesan.

Bâtonnets de poulet panés avec garniture.

Poisson du jour avec garniture.

Burger 100% bœuf de pâturage Angus avec garniture.

La garniture des plats peut être des légumes, de la purée de pommes de terre, des patates chaudes, des fruits maison ou de la salade.

ET DESSERT:

Crème maison catalane.

Yaourt nature de la ferme "La Fageda".

Terrine de glace: fraise, chocolat ou citron.

Glace en tranche avec biscuit: crème, chocolat, vanille ou nougat Xixona.

Assortiment de fruits naturels.

Gâteau du jour.

Ce menu comprend 1/2 litre d'eau minérale et du pain au feu de bois Hostalets. Les menus ne peuvent pas être partagés.