LA QUINTA JUSTA
CUINA VOLCÀNICA

Menu du jour **19,40 €**

Plat du jour **17,70 €** Saladier, plat au choix et dessert

½ Menu du jour **16,10 €** Plat au choix et dessert

Ce menu comprend ½ litre d'eau minérale (supplément eau gazeuse 2,50 €) ou ¼ litre de vin de la maison en carafe et du pain du four à bois Bataller à Hostalets d'en Bas. La bière ou les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses. Les menus ne peuvent pas être partagés. Nous avons du pain sans gluten disponible à 1,50 €.

LES ENTRÉES:

Salade saveur Quinta Justa aux poireaux croustillants.
Mélange de laitues «Verdures la Canya» avec la touche aigre-douce du fruit.

Macaroni en cocotte au parmesan.
Recette traditionnelle de macaronis sautés naturels avec de la viande de qualité et du parmesan.

Légumes grillés avec la porchetta de la maison.
Légumes de saison grillés, accompagnés de notre porchetta rôtie. Un plat équilibré et savoureux.

Salade du jour au thon confit et œuf dur.
Recette du jour à base de produits frais, moelleuse et équilibrée.

Escalivada légumes grillé avec burrata. (+ 4 €)
L'escalivada traditionnelle avec l'onctuosité de la burrata italienne.

Crème de petit pois avec œuf bio « Mas Castanyer » à basse température.
Doux, aromatique et avec la touche parfaite de l'œuf Mas Castanyer.

.....

LES PLATS PRINCIPAUX:

Saucisse grillée de Can Riera avec nos pommes de terre ou nos haricots
Un classique de la cuisine catalane, avec saucisse artisanale et garniture au goût

Côtes confites à basse température et grillées avec purée de pommes de terre.
Miellé à l'intérieur, croustillant à l'extérieur et accompagné d'une purée de pommes de terre moelleuse et crémeuse.

Cuisse de poulet grillée avec nos pommes de terre.
Cuisse de poulet grillée, tendre et bien persillée, accompagnée de nos frites. La simplicité avec toute la saveur.

Boeuf moyen avec garniture (+ 4,5€)
Bœuf sélectionné et tendre, grillé et accompagné de garniture de saison.

RIZ DU JOUR : Riz du Lac de Pals (min. 2 personnes, 20 min)

Riz de mer et de montagne.
Avec des côtes tendres, des saucisses, des seiches et des moules, dans un parfait équilibre de saveurs.

Riz sec aux cèpes et pieds de porc.
Intense et moelleux, pour les palais les plus gourmands.

.....

ET DOUX:

Le tiramisu.
Dessert maison à base de mascarpone, café et cacao, doux et crémeux, avec juste la bonne touche de douceur. Un classique réalisé à notre façon.

Assortiment de fruits naturals
Une sélection de fruits frais de saison, pleins de couleurs et de vitamines.

Crème catalane maison
Notre crème traditionnelle avec une touche de cannelle et de citron, avec une couche de sucre croquant parfaitement caramélisée.

Gâteau chariot à desserts
Laissez-vous surprendre par nos gâteaux faits maison, réalisés chaque jour. Découvrez les options disponibles !

Crème au lait de coco
Une version exotique de la crème anglaise traditionnelle, avec l'onctuosité et la juste quantité de douceur de la noix de coco.

Boîte de noix I : amandes et noisettes. 1,50 €

Pot de fruits secs II : raisins secs, pruneaux, abricots secs et figues. 1,50 €

Panna cotta à la crème et à la vanille avec coulis de fraises
Un contraste doux et rafraîchissant de textures et de saveurs.

Crème aux œufs
La crème anglaise de toute une vie, élaborée avec du lait biologique de la Granja Mas la Coromina et des œufs du Mas Castanyer)

Yaourt La Fageda avec garnitures et confitures
Crémeux et moelleux, accompagné de confitures de fruits et de garnitures variées pour une touche de saveur supplémentaire.

Option avec verre de vin supplémentaire : Moscatel Infinitus blanc (légèrement gazéifié) 1,90 €, Gewürztraminer Infinitus blanc 1,90 € Empordà Rigau Ros rouge crianza 2,50 €

Le menu gastronòmiques traditionnel 38,70 €

Table complète (minimum 2 personnes) LA QUINTA JUSTA

🍽️ LE VOYAGE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LA GARROTXA

🧀 **Cheveux d'ange au fromage de brebis « Mas Farró »**
L'harmonie entre la douceur délicate des cheveux d'ange et l'intensité du fromage de brebis artisanal du Mas Farró.

🌾 **Bâtonnets de sarrasin.**
Une bouchée 100% Garrotxí, avec les céréales traditionnelles du Batet de la Serra.

🦪 **Huître aux anchois maison, pomme de Gérone et ratafia Russet.**
Mer et montagne à l'état pur : les huîtres fraîches se marient aux anchois artisanaux, à la douceur de la pomme de Gérone et à la touche anisée du ratafia Russet.

🥔 **Le Patata d'Olot**
Notre classique le plus apprécié, avec des pommes de terre locales farcies et frites à la cuisson parfaite pour obtenir une texture croustillante et un cœur moelleux.

🥚 **Haricots de Santa Pau à la morue et œuf bio Mas Castanyer cuit à basse température.**
Haricots de Santa Pau, produit emblématique de La Garrotxa, cuisinés avec de la morue pour créer un plat plein de tradition et de saveur.

🍚 **Boîte de riz de mer et de montagne de Pals**
Riz de l'Estany de Pals cuisiné avec des cèpes, de la joue confite et des calmars, pour offrir un plat qui fusionne la richesse de la mer et de la montagne avec des produits d'exception.

🍞 **Toast de Santa Teresa – version spéciale !**
Réinterprétation du classique, avec tortell d'Olot de Can Carbasseres, lait de brebis de Ripollesa, poire à la vanille et glace au caramel salé avec réduction de ratafia Russet.
🔷 Option alternative : Le dessert peut être remplacé par un plateau de fromages locaux (+ 6 €), avec une sélection des meilleurs fromages artisanaux de La Garrotxa.

🎭 **Petites folies volcaniques**
Une fin surprenante avec de doux petits détails inspirés du paysage volcanique de notre terre.

Sélection de notre cave pour accompagner le menu gastronomique :

- *Blanc. .* **Esclanyà 2022** *Malvasia.* D.O. Empordà. Cave Esclanyà. *18,50 €*
- *Blanc.* **Finca Valpiedra 2018.** Single Vineyart. *Viura.* 1.072 bouteilles. D.O. Rioja. Cave Finca Valpiedra. *53,90 €*
- *Rouge.* **Finca Malaveïna 2021** *Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Cabernet Franc.* Negre D.O. Empordà. Cave Perelada. *30,60 €*
- *Rouge.* **1423 Reserva. 2019 Vegan.** *Garnatxa et Tempranillo.* D.O. Navarra. Cave Príncipe de Viana. *18,50 €*
- *Mousseux.* **Sambukina Imperium: Histoire des roses.** *21,50 €*
- *Gintonic.* **Ginebra S4ª–Tun4–23 avec tonique premium Le Tribute.** Costa Brava. *10,50 €*

Le menu Symphonique 28,90 €

LA QUINTA JUSTA

Un menu de cuisine du marché. (week-ends et soirs de semaine)

ENTRÉES À CHOISIR:

Salade aromatisée à la Quinta Justa
Mélange de laitues fraîches aux contrastes sucrés et acidulés qui réveillent le palais.

Crème de petits pois à l'œuf écologique « Mas Castanyer » à basse température
Un plat doux et aromatique, avec l'excellence des œufs bio du Mas Castanyer.

Salade du jour avec notre thon confit et glace à l'huile d'olive extra vierge.
Recette du jour à base de produits frais, moelleuse et équilibrée.

Salade de laitue de "La Canya" légumes avec haricots, boudin noir et garum aux olives.
Endive fraîche et croquante aux haricots moelleux, boudin noir et à la touche intense de garum aux olives.

Quiche maison aux poireaux et blettes confits de « Verdures la Canya » avec fromage de chèvre de la Garrotxa.
Une quiche moelleuse et savoureuse, élaborée avec des poireaux confits et des blettes fraîches locales, combinées à la touche intense et crémeuse du fromage de chèvre de la Garrotxa. Un plat léger, équilibré et plein de caractère.

Cannellonis de légumes à la pomme de Gérone et au fromage bleu « Xiquella ».
Une combinaison équilibrée de légumes, la pointe intense du fromage bleu, contrastant avec la douceur de la pomme de Gérone.

Fèves à la catalane.
Ragoûts au lard, boudin noir, menthe et anis avec petits pois, selon la recette traditionnelle.

PLAT À CHOISIR:

Filet de cabillaud avec samfaina de légumes. // Suprême de corball grillé aux légumes et arôme d'agrumes. // Sardines grillées à l'ail et au persil.
Un plat léger et savoureux avec des légumes de saison.

Ragoût de jarret de jambon aux champignons d'automne, oignons et pommes de terre
Cuit à feu doux pour obtenir une texture tendre et une saveur profonde.

Bœuf à basse température avec pommes de terre crémeuses et sauce ratafia Russet
Bœuf mielleux avec la douceur et les arômes de notre ratafia maison.

Burger de quinoa avec houmous de haricots (adaptable vegan)
Une option végétale pleine de saveurs et de textures surprenantes.

Saucisse grillée de Can Riera avec nos pommes de terre ou nos haricots
Un classique de la cuisine catalane, avec saucisse artisanale et garniture au goût

Filet de porc Duroc grillé avec sauce à l'orange. (+ 2,50 €)

Plat de côtes de porc Duroc, lapin et escargots. (+ 2,50 €)
Un ragoût traditionnel avec toute l'essence de la cuisine de montagne : côtes de porc Duroc douces, lapin tendre et escargots, le tout cuit à feu doux avec des herbes aromatiques et un bon sauté. Saveur intense et authentique.

RIZ DU JOUR : Riz du Lac de Pals (min. 2 personnes, 20 min.)

Riz noir de Pals aux seiches, petits pois et écrevisses.
Le riz noir authentique, cuit avec la meilleure encre de seiche et la douce touche de petits pois frais.

Riz sec de Pals avec morue, petit pois et boudin noir.
Un plat de riz qui parle de territoire : Morue tendre et la pointe puissante du boudin noir, dans une combinaison réconfortante.

ET DOUX À CHOISIR:

Yaourt La Fageda avec garnitures et confitures
Crémeux et onctueux, avec des compléments pour sucrer au goût.

Crème au lait de coco avec glace
Une touche exotique avec juste ce qu'il faut d'onctuosité.

Crème aux (lait biologique de Granja Mas la Coromina et œufs de Mas Castanyer).
Tradition et qualité à chaque cuillerée.

Fraises à la crème fraîche.
Les classiques, avec des fraises de saison et de la crème fouettée maison.

Panna cotta à la crème et à la vanille avec coulis de fraises et glace au chocolat
Un contraste doux et rafraîchissant de textures et de saveurs.

Crème catalane aux carquinyolis d'épeautre
Notre classique le plus apprécié avec une touche croquante de farro.

Assortiment de fruits naturels au sorbet citron (adaptable vegan)
Fraîcheur et vitamines à l'état pur.

Brownie au chocolat noir et aux noix
Intense, moelleux et délicieux, fait de chocolat noir de qualité et de noix croquantes. Servi avec une touche de sucre glace ou accompagnement spécial du jour.

Glace Sandro Desii coupée au goût (vanille, crème, chocolat ou nougat Jijona)
Glaces artisanales pour les gourmands.

Gâteau de notre chariot à desserts (demandez à notre personnel !)
Découvrez les propositions sucrées du jour.

A la carta la Quinta Justa

LA QUINTA JUSTA

CUINA VOLCÀNICA

ASSOCIACIÓ D'HOSTALATGE DE LA GARROTXA

Saviez-vous que nous sommes une entreprise collaboratrice de Soy Ecoturista ? Plus d'informations sur le site : https://soyecoturista.com/es/

Snacks

- Olives perelló gordal ou manzanilla épicées (150 g, dénoyautées) – *3,95 €*
  Olives charnues et saveur intense avec juste la bonne quantité de piquant.
- Olives farcies aux anchois– *2,90 €*
  Classique et savoureux, un incontournable pour débuter.
- Anchois maison (8 filets) – *12,10 €*
  Anchois sélectionnés et affinés pendant 6 mois, servis avec de l'huile d'olive extra vierge de l'Empordà et de la coca croustillante cuite au feu de bois des Hostalets.
- Tellerines mijotées au vin blanc– *11,90 €*
  Petit et savoureux, s'ouvrant sur la touche fraîche du vin blanc.
- Huître « La Belle Huître » aux agrumes, poivre et tabasco– *6,20 €/unité*
  Délicat et iodé, avec un contrepoint acide et épicé.
- Épaule ibérique avec gâteau d'Hostalets et tomate– *20,05 €*
  Petit pain fin, intense et onctueux, accompagné de pain croustillant à la tomate.
- Coca d'Hostalets à la tomate– *3,80 €*
  Pain de coca cuit au feu de bois, croustillant et aromatique, avec tomate suspendue et EVOO.

Entrées

- La maison bravas– *6,10 €*
  Pomme de terre Kennebec cuite à basse température et frite sur place, avec notre sauce piquante maison.
- Pommes de terre d'Olot (4 unités) – *9,20 €*
  Deux feuilles de pommes de terre enveloppent une farce de viande rôtie et font frire jusqu'à être croustillant.
- Escargots en cocotte de mer et de montagne à l'aïoli– *17,20 €*
  Ragoûts mijotés avec des légumes sautés et une touche de Mariner et une pincée d'aïoli.
- Plateau de fromages locaux et confitures– *19,50 €*
  Xiroi de vaca de "La Xiquella", Mas Farró d'ovella, Llanut d'ovella ripollesa
  Mas Marcè, Garrotxa de cabra "Bauma".
  Sélection de fromages artisanaux accompagnés de confitures de saison.

Salades et légumes

- Salade La Quinta Justa – *9,90 €*
  Salade de laitues mélangées avec tomates, poivrons, fruits frais et poireaux croustillants avec vinaigrette de Modène et huile d'olive extra vierge Siurana.
- Salade de laitue de « Verdures la Canya » avec haricots, boudin noir et garum aux olives. – *11,90 €*
  Endive fraîche et croquante aux haricots moelleux, boudin noir et à la touche intense de garum aux olives.
- Escalivada avec burratina ou anchois – *14,50 €*
  Poivrons, aubergines et oignons rôtis au four, associés à une burratina crémeuse ou à la nos anchois.

- Haricots Santa Pau sautés avec saucisse d'asperges– *13,60 €*
  Haricots IGP Santa Pau, sautés avec de la saucisse d'asperges et une touche d'herbes aromatiques.
- Salade du jour au thon confit et glace à l'huile d'olive extra vierge – *12,10 €*
  Recette du jour à base de produits frais, moelleuse et équilibrée.
- Crème de petit pois et œuf bio basse température – *11,70 €*
  Doux et aromatique, avec l'œuf biologique du Mas Castanyer qui apporte de l'onctuosité.
- Quiche maison aux poireaux confits et blettes de « Verdures la Canya » avec fromage de chèvre de la Garrotxa. – *12,40 €*
  Une quiche moelleuse et savoureuse, élaborée avec des poireaux confits et des blettes fraîches locales, combinées à la touche intense et crémeuse du fromage de chèvre de la Garrotxa. Un plat léger, équilibré et plein de caractère.
- Haricots et petits pois à la catalane. – *12,40 €*
  Ragoûts au lard, boudin noir, menthe, anis et petits pois, selon la recette traditionnelle.
- Petits pois des « Verdures La Canya » au bouillon noir et œuf bio du « Mas Castanyer ».– *14,70 €*
  Doux et aromatique, avec l'œuf biologique du Mas Castanyer qui apporte de l'onctuosité.

Pâtes et riz

- Macaroni en cocotte au parmesan – *8,50 €*
  Avec sauté maison, viande de qualité et une touche de parmesan.
- Cannellonis de légumes à la pomme de Gérone et au fromage bleu « Xiquella ».– *12,20 €*
  Farci de porc rôti et de poulet, recouvert de béchamel moelleuse et de fromage de brebis Mas Farró.
- Cannelloni de légumes, boudin noir, foie de canard à la pomme de Gérone.– *13,20 €*
  Une combinaison équilibrée de légumes, la pointe intense du fromage bleu, contrastant avec la douceur de la pomme de Gérone.
- Riz de mer et de montagne (riz de Pals) – *18,40 €/pers. (Mín. 2 pers., 20-25 min)*
  Fruits de mer et viande dans une combinaison intense de saveurs.
- Riz noir aux seiches et petits pois (riz de Pals)– *16,50 €/pers. (Mín. 2 pers., 20-25 min)*
  A l'encre de seiche et sauté noir, accompagné de petits pois verts.
- Boîte de riz sec aux légumes et champignons (riz de Pals)– *16,50 €/pers. (Mín. 2 pers., 20-25 min)*
  Aux haricots et aux petits pois, plein d'arômes de saison.
- Boîte de riz sec aux cèpes et pieds de porc (riz de Pals) – *16,50 €/pers. (Mín. 2 pers., 20-25 min)*
  Intense et doux, avec le contraste de la montagne et de la forêt.

Viandes et braise

- Plat de côtes de porc Duroc, lapin et escargots.– *15,50 €*
  Un ragoût traditionnel avec toute l'essence de la cuisine de montagne : côtes de porc Duroc douces, lapin tendre et escargots, le tout cuit à feu doux avec des herbes aromatiques et un bon sauté. Saveur intense et authentique.

- Pieds de porc en conserve avec sauté et boulettes de viande– *14,90 €*
  Ragoûts avec sautés maison et boulettes de viande sélectionnées.
- Jarret de porc aux champignons– *15,20 €*
  Miellé et avec la saveur profonde des champignons de saison.
- bœuf au parmentier de pommes de terre et sauce ratafia– *18,20 €*
  Bœuf cuit à basse température, servi avec une soupe de pommes de terre crémeuse.
- Terrine d'épaule d'agneau au jus réduit– *19,50 €*
  Tendre et moelleux, cuit lentement et avec son propre jus réduit..
- Tartare de bœuf maturé au coca Hostalets – *29,90 € (Piquant de 0 à 10, préparé sur commande.) Coupe classique, avec vinaigre et ses condiments, préparée sur place.*
- Entrecôte de bœuf grillée et sa garniture– *18,50 €*

  Viande tendre et savoureuse, grillée pour rehausser ses saveurs, accompagnée d'une garniture de saison.

- Txuletón Medium Dry Aged (+/-1 kg) avec garniture – *45,70 €/kg (Prix selon le poids.)*
  Affiné 30 jours, à partager et à déguster avec une garniture de saison.
- Agneau grillé « Cal Tiu » avec garniture– *15,40 €*
  Grillé aux herbes aromatiques, avec garniture de saison.
- Saucisse de Can Riera grillée avec nos pommes de terre ou nos haricots – *12,10 €*
  Un classique de la cuisine catalane, avec charcuterie artisanale et garniture au goût.
- Filet de jeune bœuf de Gérone et sa garniture – *29,80 €*
  Tendre et juteux, pour les amateurs de viande parfaitement cuite.
- Filet de porc Duroc grillé avec sauce à l'orange.– *14,50 €*

Poissons et fruits de mer

- Tataki de thon rouge au houmous et mayonnaise au kimchi– *17,90 €*
  Grillé et servi avec du houmous aux haricots Santa Pau et de la mayonnaise au kimchi..
- Calamars grillés aux légumes sautés – *16,50 €*
  Frais et tendre, accompagné de légumes de saison sautés au wok.
- Calamars farcis de joues et bajoues de porc bio sur purée de navet noir de la Vallée sauce teriyaki Ratafia Russet– *16,90 €*
  Un mélange mer et montagne sophistiqué avec de tendres calmars farcis de viande au miel, accompagnés d'une douce purée de navet noir et d'une touche douce et intense de ratafia teriyaki.
- Lotte fraîche au four avec pommes de terre et oignons – *16,50 €*

Lotte tendre cuite au four avec un lit de pommes de terre et d'oignons, moelleuse et moelleuse.

• Daurade au four avec pommes de terre au four ou grillée avec légumes – 14,50 €

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer. Nous avons du pain disponible adapté aux coeliaques. *1,50 €* Snacks, pain de la boulangerie Hostalets d'en Bas, huile.... *1,25 € / personne*

Et doux à la carte

(desserts maison sur place, temps d'attente 10 minutes minimum)

Plateau de fromages locaux accompagnés de confitures de saison, idéal à partager. *19,50 €*

Xiroi de vache « La Xiquella », Molí del Perer de vache, laine de mouton Mas Marcè Ripoll, laine de chèvre « Bauma ».

Fondue au chocolat aux fruits de saison, pain d'épices au farro de Bianya et sarrasin Batet de la Serra (idéal à partager). *7,10 €*

Gâteau chariot à desserts. *6,20 €*

Petites folies volcaniques. *7,20 €*

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

La Torradeta de Santa Teresa avec une touche d'originalité ! de tortell d'Olot de Can Carbasseres au lait de brebis de Ripollesa, poire à la vanille et fromage de brebis Mas Farró Serrat. *6,20 €*

Crème catalane à l'épeautre de Bianya carquinyolis. *4,10 €*

Panna cotta à la vanille, coulis de fraises et glace au chocolat. *4,20 €*

Tatin de pommes de Gérone avec caramel et glace vanille. *6,20 €*

Crème au lait de coco avec glace. *4,90 €*

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

Boîte de fruits secs II : raisins secs, prunes, orellanas et figues. *4,95 €*

Pour accompagner les desserts (5 cl)

Ratafia Russet *3,40 €*
Ratafia Pere Xic *3,40 €*
Ratafia L'Hòstia *3,80 €*
Moscatell d'Empordà. Celler Espolla. *3,00 €*
Sinols Garnatxa de l'Empordà. *3,00 €*
Vittios, vi dolç. DO Penedès. *4,90 €*
Málaga Virgen Pedro Ximénez Sherry, DO Jerez. *4,90 €*
Pedro Ximénez Lustau, DO Jerez. *4,90 €*
Dow's Porto *5,90 €*

Menu pour les plus enfants *16,10 €*

Plat à choisir:

Macaroni en cocotte avec du parmesan.
Doigts de poulet panés avec garniture.
Poisson du jour avec garniture.
Burger Natrus avec garniture.

** Les accompagnements peuvent être des légumes grillés, de la purée de pommes de terre, des pommes de terre chaudes, des frites maison ou de la salade.*

Desserts à choisir:

Crème Catalane de la maison Cremada.
Yaourt naturel de la ferme « La Fageda ».
Terrine glacée : fraise, citron ou chocolat.
Glace coupée au goût : crème, chocolat, vanille ou nougat.
Assortiment de fruits naturels.
Gâteau du jour.

Les menus ne peuvent pas être divisés.