

LA QUINTA JUSTA

CUINA VOLCÀNICA

Le restaurant La Quinta Justa, né en 2011 dans un espace spacieux et lumineux, allie la touche classique des moulures sur ses murs à la modernité des détails.

Il se veut un reflet de la cuisine traditionnelle catalane avec des éléments de la Garrotxa, avec des touches d'influence méditerranéenne et la présence de produits locaux, créant ainsi une cuisine en accord avec le collectif Cuina Volcànica. Mise à disposition des clients du menu du circuit volcanique, du menu symphonique, du menu à la carte, du menu du jour et des menus de groupe.

NOUVEAU! *Espace terrasse :*

Les vendredis, samedis et dimanches à partir de 12h00 **Vermouth et tapas** et à partir de 19h00 **Après-midi et tapas**.

LA*
QUINTA
al Aire

Tout au long du mois de juin :



Cuisine et biodiversité avec les cinq sens

Plats que vous trouverez chez le producteur Mas Puigmoli, Santa Pau

:

Ragoût de poitrine et de cou d'agneau au poivre. - 13,20 €

Agneau grillé avec garniture. 15,40 €

Terrine d'épaule d'agneau au jus réduit. - 19,50 €

Suggestions:

Écrevisses roses grillées au sel - 15 €

Menu du jour 19,40 €

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

1/2 Menu du jour 16,10 € Plat au choix et dessert

Ce menu comprend $\frac{1}{2}$ litre d'eau minérale (supplément eau gazeuse 2,50 €) ou $\frac{1}{2}$ 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.

Salade du jour au thon confit et œuf dur.

Salade de haricots avec anchois faits maison.

Macaroni en cocotte au parmesan.

Crème de courgettes des « Verdures la Canya » à l'œuf poché « Eco » du Mas Castanyer.

Moules à la vapeur ou marinara.

Ragoût de fèves à la catalane.

Escalivada légumes grillé avec burrata. (+2,50 €)

.....

LES PLATS PRINCIPAUX:

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.

Suprême de merlu avec légumes.

Sardines côtières grillées à l'ail et au persil.

Poitrine et cou d'agneau au poivre. (Troupeaux de feu)

Saucisse grillée de Can Riera avec nos pommes de terre ou nos haricots

Côtes confites à basse température et grillées avec purée de pommes de terre.

Cuisse de poulet grillée avec nos pommes de terre.

Queue de bœuf mijotée au vin rouge et pois chiches. (2,50 €)

.....

ET DOUX:

Assortiment de fruits naturels

Crème catalane maison

Gâteau chariot à desserts

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

Crème au lait 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

Yaourt La Fageda avec garnitures et confitures

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 €

1423 Reserva. Vegan. Garnatxa et Tempranillo. Rouge D.O Navarra. Vace Príncipe de Viana. 18,50 €

Le menu gastronomiques traditionnel 38,70 €

Table complète (minimum 2 personnes)

LA QUINTA JUSTA

🍷 LE VOYAGE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LA GARROTXA

Un voyage à travers la Garrotxa, bouchée par bouchée.

Nous commençons le voyage au Mas Farró, où l'arôme intense du fromage de brebis serrat se présente sous la forme d'une sucette : un hommage aux pâturages qui dominent les vallées.

Nous continuons à travers la vallée de Bianya, avec les bâtons d'épeautre qui rencontrent le sarrasin de Batet de la Serra, et ensemble ils s'appuient sur la douceur d'un houmous de haricots de Santa Pau : la force de la terre rendue tendre.

Nous débouchons sur la plaine avec l'air marin sur nos joues : huitre au concombre et fleur de légumes de La Canya, complétée par le mystère salé du garum.

Nous entrons au cœur de la région avec des aubergines grillées, recouvertes de fromage Xiroi de la Xiquella et assaisonnées d'huile de pignons de pin : un portrait du paysage qui allie montagnes et vergers.

Au bord d'un potager d'été, des nouilles de courgettes dansent avec un pesto de basilic, des fleurs de La Canya et de la brandada de morue – une touche de souvenir.

La pomme de terre d'Olot, sans artifice, est la voix directe d'un peuple qui aime son tubercule le plus précieux. Simple, mais essentiel.

On s'arrête devant une boîte de riz de Pals, version mer et montagne, avec bajoue confite, calamars potera et cèpes : la forêt et le porto, sur la table.

Et nous terminons le parcours avec de la douceur : la torrija Tortell d'Olot de Can Carbasseres, avec de la glace au ratafia et de la crème au chocolat blanc. Une célébration de la tradition, transmise par le cœur et par le feu.

Sucette au fromage de brebis râpé « Mas Farró »

Bâtonnets d'épeautre de la vallée de Bianya et sarrasin de Batet de la sierra avec houmous de haricots de Santa Pau.

L'Huitre au concombre et sa fleur végétale la Canne au garum.

Aubergines au fromage Xiroi de la Xiquella à l'huile de pignons de pin.

Nouilles de courgettes au pesto de basilic avec sa fleur de légumes "Canya" et sa brandada.

La pomme de terre d'Olot.

Le riz de Pals de mar i muntanya avec bajoue confite, calamars potera et cèpes.

Tortell d'Olot torrija de la canette Carbasseres avec glace ratafia et crème au chocolat blanc.

- ◇ 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 Vineyard. *Viura*. 1.072 bouteilles. D.O. Rioja. Cave Finca Valpiedra. **53,90 €**

🍷 **Rouge.** Finca Malaveña 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 S4^a-Tun4-23 avec tonique premium Le Tribute. Costa Brava. **10,50 €**

Le menu Symphonique 28,90 €

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

LA QUINTA JUSTA

Ce menu comprend ½ litre d'eau minérale (supplément eau gazeuse 2,50 €) 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 €.

ENTRÉES À CHOISIR:

Salade aromatisée à la Quinta Justa

Salade avec sauce maison aux haricots et aux huîtres.

Salade du jour au thon confit et glace à l'huile d'olive extra vierge.

Crème de courgettes des « Verdures la Canya » avec œuf bio « Mas Castanyer » à basse température.

Gnocchis aux courgettes feuilletées de « Verdures la Canya » avec fromage bleu de « la Xiquella ».

Moules et pommes de terre au safran avec pêche et noix de coco.

Cannellonis de légumes aux poireaux et romesco.

PLAT À CHOISIR:

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

Riz noir de Pals aux seiches, petits pois et écrevisses.

Riz sec de Pals avec pieds de porc, courgettes végétales "La Canya" et boudin noir.

Filet de cabillaud avec samfaina de légumes.

Ragoût de jarret de jambon aux champignons d'automne, oignons et pommes de terre

Bœuf à basse température avec pommes de terre crémeuses et sauce ratafia Russet

Burger de quinoa avec houmous de haricots (adaptable vegan)

Saucisse grillée de Can Riera avec nos pommes de terre ou nos haricots

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

Queue de bœuf mijotée au vin rouge et pois chiches (+2,50 €)

Ragoût de poitrine et de cou d'agneau du « Mas Puigmoli » de Ramats de Foc.

ET DOUX À CHOISIR:

Yaourt La Fageda avec garnitures et confitures

Crème au lait de coco avec glace

Fromage blanc au miel et crumble.

Panna cotta à la crème et à la vanille avec coulis de fraises et glace au chocolat

Crème catalane aux carquinyolis d'épeautre

Assortiment de fruits naturels au sorbet citron (adaptable vegan)

Brownie au chocolat noir et aux noix

Glace Sandro Desii coupée au goût (vanille, crème, chocolat ou nougat Jijona)

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



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALATGE
DE LA GARROTXA

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

- **Coca d'Hostalets à la tomate** - 3,80 €
Pain de coca cuit au feu de bois, croustillant et aromatique, avec tomate suspendue et EVOO.

Snacks

- Olives perelló gordal ou manzanilla épicées (150 g, dénoyautées) - 3,95 €
- Olives farcies aux anchois - 2,90 €
- Anchois maison (8 filets) - 12,10 €
- Tellerines mijotées au vin blanc - 11,90 €
- Huître « La Belle Huître » aux agrumes, poivre et tabasco - 6,20 €/unité
- Épaule ibérique avec gâteau d'Hostalets et tomate - 20,05 €
- La maison bravas - 6,10 €

Entrées

- **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
- **Salade La Quinta Justa** - 9,90 €
- **Escalivada avec burratina et olives "kalamata" à l'huile de basilic.** - 14,50 €
- **Escalivada aux anchois maison** - 14,50 €
- **Aubergine au fromage « Xiroi » de Xiquella et huile de pignons de pin** - 15,50 €
- **Nouilles de courgettes au pesto de basilic avec sa fleur de courgettes des « légumes la Canya » à la brandade de morue.** - 15,50 €
- **Haricots Santa Pau sautés avec saucisse d'asperges** - 13,60 € 
- **Salade du jour au thon confit et glace à l'huile d'olive extra vierge** - 12,10 €
- **Crème de courgettes des « Légumes La Canya » avec œuf bio « Mas Castanyer » à basse température** - 11,70 €
- **Rôti de bœuf au fromage Serrat d'Ovella Mas Farró et glace à la tomate** - 15,50 €
- **Pommes de terre d'Olot (4 unités)** - 9,20 € 
- **Escarlots en cocotte de mer et de montagne à l'aïoli** - 17,20 €

Pâtes et riz

- **Macaroni en cocotte au parmesan** - 8,50 €
- **Gnocchis aux courgettes feuilletées de « Légumes la Canya » avec du fromage bleu de « la Xiquella »** - 12,20 €
- **Cannellonis de légumes à la pomme de Gérone et au fromage bleu « Xiquella »** - 12,20 €
- **Ragoût de légumes aux poireaux et au romesco** - 13,20 €
- **Fideuà nouilles avec seiches, saucisses, travers de porc et aïoli.** - 14,50 €/personne. (Min. 2 personnes, 20-25 min.)
- **Riz de mer et de montagne (riz de Pals)** - 18,40 €/pers. (Min. 2 pers., 20-25 min)

- Riz noir aux seiches et petits pois (riz de Pals)– 16,50 €/pers. (Min. 2 pers., 20-25 min)
- Boîte de riz sec aux légumes et champignons (riz de Pals)– 16,50 €/pers. (Min. 2 pers., 20-25 min)
- Boîte de riz sec aux cèpes et pieds de porc (riz de Pals) – 16,50 €/pers. (Min. 2 pers., 20-25 min)

Viandes et braise

- Pieds de porc en conserve avec sauté et boulettes de viande– 14,90 € 
- Jarret de porc aux champignons– 15,20 €
- Queue de veau mijotée au vin rouge et pois chiches – 15,20 €
- Bœuf au parmentier de pommes de terre et sauce ratafia– 18,20 € 
- Terrine d'épaule d'agneau au jus réduit– 19,50 €
- Tartare de bœuf maturé au coca Hostalets – 29,90 € (Piquant de 0 à 10, préparé sur commande.)
- 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 € 
- Saucisse de Can Riera grillée avec nos pommes de terre ou nos haricots – 12,10 € 
- Filet de jeune bœuf de Gérone et sa garniture – 29,80 €
- 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 €.
- Calamars grillés aux légumes sautés – 16,50 €
- Calamars farcis de joues et bajoues de porc bio sur purée de navet noir de la Vallée sauce teriyaki Ratafia Russet– 16,90 €
- Lotte fraîche au four avec pommes de terre et oignons – 16,50 €
- Daurade au four avec pommes de terre au four ou grillée avec légumes – 14,50 €
- Coq de Sant Pere avec romescada– 16,50 €

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer. Nous avons du pain disponible adapté aux coeliacs. **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 €**

Brownie au chocolat noir et aux noix. - **4,90 €**

Fromage blanc au miel et crumble aux noix. - **4,90 €**

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 le 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.

