



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 (sauf mardi soir, mercredi et jeudi):

De vendredi à mardi à partir de 12h00 **Vermouth et tapas** et à partir de 19h00 **Après-midi et tapas**.

LA*
QUINTA
A l'aire

Olives Perelló Gordal ou Manzanilla épicées (150 g) – 3,95 €

Olives farcies aux anchois – 2,90 €

Huître « La Belle Huître » – 6,20 €

Houmous de haricots aux cornichons – 3,80 €

Tapas de salade du jour au thon confit – 4,50 €

Salade au goût de Quinta Justa – 5,50 €

Calmars panés à la farine et mayonnaise aux agrumes – 7,00 €

Bravas maison – 5,50 €

Fromage Xiroi enrobé de miel de romarin – 7,90 €

Doigts de poulet à la mayonnaise à la moutarde – 5,90 €

Entrecôte Duroc basse température – 6,50 €

Tapas de boulettes de viande à la seiche – 6,50 €

Bao de porc effiloché, entrecôte et ratafia (2 pièces) – 11 €

Truffes au chocolat, ratafia et orange – 3,80 €

Cheesecake maison – 4,90 € (gâteau du jour)

Pannacotta à la crème aux fraises – 4,20 €

Brun Rosso : Vermouth artisanal de l'Empordà - 3,10 €

San Bernabé rouge grande réserve - 3,50 €

Quinto Estrella Galicia - 1,60 € (offre 4 quintos 6 €)

Gintònic Vint & Lila - 8,10 €

Apperol Spritz – 5,50 €

Négroni - 5,50 €

Bières artisanales – demandez à notre personnel

Le menu du jour 19,40 €

Disponible en milieu de semaine, sauf jours fériés. Ce menu comprend ½ litre d'eau minérale (supplément eau gazeuse 2,50 €) ou ½ litre de vin maison en pichet et du pain cuit au feu de bois. La bière et les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses. Les menus ne peuvent pas être partagés. Nous proposons du pain sans gluten à 1,50 €.

LES ENTRÉES:

Salade aromatisée La Quinta Justa
Salade de tomates Montserrat VLC aux oignons
Macaronis en cocotte au parmesan.
Gaspacho de tomates de VLC avec une touche de fraises.
Salade du jour au thon confit et œuf dur.
Lentilles aux épinards et œuf poché bio de Mas Castanyer.

PLAT PRINCIPAUX:

Merlu grillée aux légumes.
Saucisse grillée « Can Riera » accompagnée de nos pommes de terre ou de haricots sautés.
Cuisse de poulet grillée avec pommes de terre.
Côtes confites avec purée de pommes de terre crémeuse et sauce soja.
Burger de quinoa avec houmous de haricots.
(végétalien)
Riz Mer et Montagne (minimum 2 personnes, 20 min)

Le symphonique du jour 24,30 €

Vous pouvez choisir une entrée ou un plat principal du menu symphonique pour un supplément de 2,45 € sur le menu du jour.

Un menu du marché.

ENTRÉES À CHOISIR:

Crème de courgettes de « VLC » avec œuf poché bio de « Mas Castanyer » à la brandade de morue.
Focaccia maison à la tomate et aux courgettes « VLC », fromage Xiroi de « la Xiquella » et porchetta.
Salade de tomates du jardin « VLC » avec mozzarella de bufflonne et basilic.
Gnocchis aux feuilles de courgettes, pesto de basilic et fromage bleu de « la Xiquella ».
Pommes de terre d'Olot maison avec salade.

PLAT PRINCIPAUX À CHOISIR: LES RIZ DU JOUR: Riz de l'Estany de Pals

Casserole de nouilles aux saucisses, travers de porc et seiches (min. 2 personnes, 20 min.)
Riz sec de Pals avec pieds de porc et cèpes. (min. 2 personnes, 20 min.)
Filet de cabillaud avec samfaina de légumes.
Jarret de bœuf basse température avec sauce crémeuse aux pommes de terre et ratafia.
Boulettes de viande en torchon avec seiches et pommes de terre.
Bœuf « Vedella de Girona » avec garniture.

ET DOUX À CHOISIR:

Crème au chocolat noir, ratafia et glace au nougat.
Yaourt La Fageda avec garnitures et confitures.
Pana cotta crème et vanille avec coulis de fraises.
Flan au lait de coco.
Crème catalane maison.
Assortiment de fruits naturels ou, au choix, petit pot de melon, cerises ou ananas.
Gâteau au fromage de chèvre frais Bauma.
Gâteau d'Olot, gâteau tortell, chocolat, noix et ratafia.

Poké-bowls QJ, à déguster sur place ou à emporter— 10,00 (Faites-en un menu avec eau/vin, pain et desserts

16,10 €)

- Haricots, thon confit maison, oignons marinés, poivrons, tomates du jardin, porradell et roquette.
- Riz de l'Estany de Pals, côtes de porc confites effilochées, curry, pomme, noix de coco, cannellonis.
- Blé dur à l'ananas, raisins secs et courgettes des Verdures la Canya, blanc de poulet braisé aux herbes, sauce au yaourt de la Fageda.

Le mena gastronomique 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 : huître 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'Huître au concombre et sa fleur végétale la Canne au garum.

Figues au foie de canard et réduction de ratafia roux.

Aubergines blanches « VLC » au fromage Xiroi de la Xiquella à l'huile de pignons de pin.

Fleurs de courgettes « VLC » à la brandada de morue 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.** Formiga de seda 2022 Grenade blanche, Viogner. AOC Priorat. Domaine Clos Galena. 22,50 €

☺ **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 anchois frais.

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.

Focaccia d'épeautre et de sarrasin avec porchetta « Ecoriera » et fromage Xiroi de « la Xiquella »

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.

Supreme de merlu avec 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.

Casserole de boulettes de viande mer et montagne à la seiche.

Filet de porc Ibérique grillé avec sauce à l'orange. (+3,50 €)

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)

Gâteau Bauma au fromage de chèvre frais.

Gâteau d'Olot, gâteau tortell, chocolat, noix et ratafia.

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

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

TURISME
GARROTXA



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.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer. Nous proposons du pain adapté aux personnes cœliaques : 1,50 €.

En-cas, pain de la boulangerie Hostalets d'en Bas, huile... 1,25 € par personne.

Snacks

- Olives perelló gordal ou manzanilla épicées (150 g, dénoyautées) – 3,95 €
- Olives farcies aux anchois – 2,90 €
- Anchois maison (8 filets) – 12,10 €
- Pain grillé à la tomate (4 unités) – 3,80 €.
- Tellerines mijotées au vin blanc – 15,40 €
- Huître « La Belle Huître » aux agrumes, poivre et tabasco – 6,20 €/unité
- Épaule ibérique avec pain grillé à la tomate – 20,05 €
- Bao de porc effiloché avec faux-filet et ratafia (2 unités) – 11 €.
- La maison bravas – 6,10 €
- Poivrons « Padró » VLC, à grignoter ou en accompagnement – 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 €
- Salade de roquette, pêche de vigne et burrata – 14,50 €
- Salade de tomates de l'Hort avec mozzarella de bufflonne – 14,50 €
- Escalivada aux anchois maison – 14,50 €
- Salade du jour avec notre thon confit maison et glace à l'HOVE – 12,10 €
- Crème de courgettes des « Verdures la Canya » avec œuf bio basse température « Mas Castanyer » – 11,70 €
- Melon ajoblanco au céleri et glace au citron vert avec huîtres maison. – 11,70 €
- Pommes de terre d'Olot (4 pièces) – 9,20 €
- Escargots de mer et de montagne en cocotte à l'aïoli – 17,20 €
- Pommes de terre masquées au taureau noir, saucisse de Perol aux cèpes, sauce aux endives et haricots. 14,90 €
- Figs au foie de canard et réduction de ratafia. 15,30 €
- Aubergines au fromage « Xiroi » de « la Xiquella » et huile de pignons de pin – 15,50 €
- Nouilles de courgettes au pesto de basilic et fleur de courgette des « Verdures la Canya » avec brandade de morue – 15,50 €
- Haricots Santa Pau sautés avec saucisse d'asperges – 13,60 €

Pâtes et riz

- Macaroni en cocotte au parmesan – 8,50 €
- Cannellonis de grand-mère à la béchamel et au fromage de brebis – 12,20 €
- 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 avec sauté et boulettes de viande– 14,90 € 
- Jarret de porc aux champignons– 15,20 €
- Boulettes de mantille (tela) à la seiche – 13,90 €
- 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 €
- 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.
- Joue de bœuf au parmentier de pommes de terre et sauce ratafia– 18,20 € 
- Terrine d'épaule d'agneau au jus réduit– 19,50 €
- Steak tartare de bœuf maturé au goût en style classique ou nature – 29,90 € (Piquant de 0 à 10, coupé au couteau et préparé à la commande.)

Poissons et fruits de mer

- Tataki de thon rouge au houmous et mayonnaise au kimchi– 17,90 €.
- Calamars grillés aux légumes sautés – 16,50 €
- Casserole de médaillons de lotte à l'ail brûlé – 19,90 €
- Calamars farcis de joues et bajoues de porc bio sur purée de pommes de terre de la Vallée et fenouil et sauce teriyaki Ratafia Russet– 16,90 €
- Turbot rôti aux pommes de terre et oignons– 16,50 €
- Daurade au four avec pommes de terre au four ou grillée avec légumes – 14,50 €

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). **9,10 €**

La Torradeta de Santa Teresa, version du tortell d'Olot de Can Carbasseres au lait de brebis Ripollsa, pêche et glace au caramel salé – **7,20 €**

Tatin de pommes de Gérone au caramel et glace vanille – **7,20 €**

Xuixo fourré à la crème grillée, glace et réduction de ratafia Russet. – **7,20 €**

Brioche crémeuse au ratafia roux et glace vanille **8,10 €**

Cheesecake frais au fromage de chèvre Bauma – **6,20 €**

Gâteau d'Olot, tortell, chocolat, noix et ratafia – **6,20 €**

Assortiment de biscuits « Folie Volcanique » – **5,00 €**

Crème catalane au farro carquinyolis de Bianya – **5,10 €**

Mató au miel et crumble aux noix – **4,90 €**

Pana cotta à la vanille, coulis de fraises et glace au chocolat – **5,20 €**

Flan au lait de coco et sa glace – **4,90 €**

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

Pot de noix II : raisins secs, prunes, abricots secs 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.

