



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 €

Côte Duroc basse température - 6,50 €

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

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
Macaronis en cocotte au parmesan.
Crème tiède de courgettes et œuf cuit à basse température.
Salade du jour au thon confit et œuf dur.
Gnocchis aux courgette, pesto de basilic et fromage bleu de « la Xiquella ».

PLAT PRINCIPAUX:

Sardines de la côte à l'ail et au persil.
Saucisse de Can Riera avec haricots ou pommes de terre.
Merlu suprême aux légumes et aux agrumes.
Côte grillée et confite, 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:

Salade de tomates de l'Hort de « VLC » au thon confit et aux olives de Kalamata.
Salade de tomates « VLC » à la mozzarella de bufflonne.
Haricots sautés aux rossignols et à la chair de perol.
Pommes de terre d'Olot maison avec salade.

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.

PLAT PRINCIPAUX À CHOISIR:

ET DOUX À CHOISIR:

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 petit pot de melon.
Crème au chocolat noir, ratafia et glace au nougat de Jijona.
Le dessert à la piña colada et à la noix de coco.
Gâteau au fromage de chèvre frais Bauma.
Gâteau aux carottes maison.
Gâteau d'Olot, gâteau tortell, chocolat, noix et ratafia.

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 après bouchée.

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

Nous continuons à travers la Vall de Bianya, où les bâtonnets d'épeautre rencontrent le sarrasin du 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 terminons dans la plaine, l'air marin caressant nos joues : huître au concombre et fleur de légumes de La Canya, le tout couronné par le mystère salé du garum.

Un produit d'automne, comme les pilons et les rossignols, avec un classique de l'amour et de la gourmandise comme la viande de perol.

L'Hort et l'automne continuent avec ses citrouilles aux œufs de poules biologiques et son fromage bleu de La Xiquella.

La pomme de terre d'Olot, sans artifice, est la voix directe d'une ville 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 et cèpes : la forêt et le porto, à table.

Et on termine la route par une douceur : la torrija Tortell d'Olot de Can Carbasseres, avec glace au ratafia et crème au chocolat blanc. Une célébration de la tradition, transmise par le cœur et 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.

Rosignols à la viande de perol.

Purée de potiron rôti du Hort aux herbes, avec œuf bio « Mas Castanyer » à basse température et fromage bleu « la Xiquella ».

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.** *Clarella barrica 2019, Macabeo et Riesling.* Santa Maria de Besora. Celler Mas Clarella. 24,50 €

∪ **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* 29,30 €

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 du jour au thon confit et glace à l'huile au piment.

Salade du jour au thon confit et glace piparra.

Pommes de terre marinées au bouillon de perol et sauce aux cèpes, accompagnées de salade et de haricots.

Crème de homard à l'huile de romesco et parmentier de pommes de terre truffé.

Gnocchis à la purée de potiron de l'Hort rôtis aux herbes, avec œuf bio basse température « Mas Castanyer » et fromage bleu de « la Xiquella ».

Moules de roche accompagnées de pommes de terre et d'une sauce aux fruits de mer à la siracha et à la noix de coco.

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 aux pieds de porc, champignons du saison et crevettes.

Filet de cabillaud aux légumes sautés et aux cerises.

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

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

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

Cuisse de canard confite avec pommes de terre chaudes et sauce à l'orange. (+3.50 €)

ET DOUX À CHOISIR:

Yaourt La Fageda avec garnitures et confitures

Crème au lait de coco avec glace

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)

Crème au chocolat noir, ratafia et glace au nougat de Jijona.

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 €
- Épaule ibérique avec pain grillé à la tomate – 20,05 €
- La maison bravas– 6,10 €

Entrées

- 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 €
- 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 €
- Figues au foie de canard et réduction de ratafia. 15,30 €
- 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 €
- Riz de mer et de montagne (riz de Pals) – 18,40 €/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 €
- Lapin en cocotte aux pilons de rossignols – 14,90 €

- 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 €
- Cuisse de canard confite avec pommes de terre chaudes et sauce à l'orange - 15,80 €
- 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 €

Poissons et fruits de mer

- Tataki de thon rouge au houmous et mayonnaise au kimchi- 17,90 €.
- Calamars grillés aux légumes sautés - 16,50 €
- Daurade au four avec pommes de terre au four - 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 €**

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 €**

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

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

Pot de noix II : raisins secs, prunes, abricots secs et figes – **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.

