

If you have any allergies or intolerances let us know. However, for vegetarian and vegan dishes.  
*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir. Cependant, pour les plats végétariens et végétaliens.*



**La Quinta Justa Restaurant was created in June 2011. It is an active member of the Volcanic Cuisine collective. The restaurant currently meets the requirements to have the European Charter for Sustainable Tourism and is in the final stages of accreditation of Linguistically Responsible Company.**

**A contingency plan has been created in which preventive measures are guaranteed so that we can offer our services in accordance with current regulations.**

Le restaurant Quinta Justa a été créé en juin 2011. C'est un membre actif du collectif Volcanic Cuisine. Le restaurant répond actuellement aux exigences pour avoir la Charte européenne du tourisme durable et est en phase finale d'accréditation d'une entreprise linguistiquement responsable.

Un plan d'urgence a été créé dans lequel des mesures préventives sont garanties afin que nous puissions offrir nos services conformément à la réglementation en vigueur.



ASSOCIACIÓ  
D'HOSITALATGE  
DE LA GARROTXA



CUINA VOLCÀNICA



## To start opening your mouth

Pour commencer à ouvrir la bouche

### **Patates braves (fried potatoes in spicy sauce). 5,90**

Braves (pommes de terre à la sauce piquante).

### **Floured squid with lime mayonnaise. 8,50**

Farinée calmars avec de la mayonnaise lime.

### **Coquina clams in white wine. 11,50**

Tellines noyées dans vin blanc.

### **Grilled razor clams with soft citrus vinaigrette. 9,80**

Couteaux de mer grillés avec vinaigrette douce aux agrumes.

### **Curry and coconut sailor mussels. 9,80**

Moules de marin au curry et noix de coco.

If you have any allergies or intolerances let us know. However, for vegetarian and vegan dishes.  
Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir. Cependant, pour les plats végétariens et végétaliens.

## **VERMOUTHS**

De Muller Vermouth Reserva. **3,90**

Rofes Blanc. 📍 Reus. **2,90**

Peruchi negre i blanc. **3,35**

Yzaguirre reserva i blanc. **3,10**

13 Hores. **2,90**

Terrànea Reserva 📍 Girona. **3,30**

Martini negre i blanc. **3,25**

Bitter o bitter cinzano. **2,40**

Campari. **4,25**

Pastis 51. **2,50**

Ricard. **2,40**

## **BEERS / BIÈRES**

1516 de Sant Miquel 4,2%. **2,30**

La Selecta de Sant Miquel 6,2%. **2,30**

La Clara de Sant Miquel Radler. **2,30**

La 0,0% de Sant Miquel. **2,30**

La Sant Miquel Gluten free (celíacs). **2,30**

Corona 4,5%. **3,50**

Moritz Premium Lager 5,4%. **1,90**

Alhambra 6,4%. **2,90**

Franziskaner 500cl 5%. **3,90**

Leffe Ambrée 6,6%. **3,50**

Beck's Blue (sense alcohol). **2,65**

Cervesa de tirador. Stella Artois: (25 cl) **1,90**, (33 cl) **2,50**, (50 cl) **3,75**

## **CRAFT BEERS / BIÈRES ARTESANALES**

Terra Aspra Mallarenga 6,5%. 📍 Tortellà. **3,90**

Hopsters blond / pils 5%. 📍 Besalú. **3,90**

Hopsters lager 5,2%. 📍 Besalú. **3,90**

Hopsters barrel aged 10,5%. 📍 Besalú. **3,90**

Forca Rossa Vall Bas 5,2% 23 Ibus. / Forca Torrada Olot 4,5% 20 Ibus. 📍 Besalú. **3,90**

Forca Stout 5% 43 Ibus. 📍 Besalú. **3,90**

Medical Stout 8,5% 90 Ibus. 📍 Ripoll. **4,10**

The Walking Coeliacs 5,5% 30 Ibus. 📍 Ripoll. **3,90**

Pochs Blat 5,7% 20 Ibus. 📍 Castellfollit de la Roca. **3,90**

LA VOLCÀNICA "del col·lectiu de cuina volcànica" 5,2% 20 Ibus. 📍 Castellfollit de la Roca. **3,90**

If you have any allergies or intolerances let us know. However, for vegetarian and vegan dishes.  
*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir. Cependant, pour les plats végétariens et végétaliens.*

## Vegetables, salads, creams and rice

Légumes, salades, crèmes et riz

### **Quinta Justa flavour salad - lettuce, apple, orange, tomato, pepper, strawberries and crispy leek - . 6,45**

La salade au goût Quinta Justa - laitue, pomme, orange, tomate, poivre, fraises et poireau croustillant -.

### **Duck's gizzards and magret salad with melon infused with lime. 7,20**

Salade de gésiers et magret de canard au melon infusé au citron vert.

### **Salad of zucchini and salmon chips marinated with dill. 7,10**

Salade de courgettes et chips de saumon marinées à l'aneth.

### **The 3 *salmorejos* of tomato, beets and cherries with fresh cheese. 6,95**

Les 3 *salmorejos* de tomate, betteraves et cerises avec fromage frais.

### **Lobster cream with potato parmentier and pine nut oil. 7,50**

Crème de homard au parmentier de pomme de terre et huile de pignons de pin.

### **Zucchini flower (badoc) from "Canya" stuffed with "Mas Farró" cheese. 7,40**

Fleur de courgette (badoc) de «Canya» farcie au fromage «Mas Farró».



### **Vegetable lasagne with mushroom béchamel. 9,50**

Lasagne aux légumes et béchamel aux champignons.

### **Hostalets toasted bread with tomato with Iberian ham. 16,80**

Hostalets pain grillé à la tomate avec du jambon ibérique.



### **The spice bread with escalivada and anchovies from L'Escala. 8,20**

Le pain aux épices avec escalivada et anchois de L'Escala.

### **Duck micuit with figs and ratafia reduction. 9,20**

Foie gras de canard avec figes et réduction de ratafia.



### **Macaroni in a casserole with Parmesan cheese. 6,95**

Macaroni en cocotte au parmesan.

### **Grandma Maria's cannelloni with Mas Farró sheep's cheese. 10,60**

Cannelloni de grand-mère Maria au fromage de brebis Mas Farró.

### **Creamy rice with mushrooms and cheep cheese Mas Farró. 7,40**

Riz crémeux aux champignons avec fromage Mas Farró.

### **The Pals black rice casserole with artichokes (minimum 2 people). 14,50 / pax**

La casserole de riz noir Pals aux artichauts (minimum 2 personnes).

### **Noodles with cuttlefish, ribs and aioli (minimum 2 people). 13,90 / pax**

Nouilles aux seiches, côtes et ailloli (minimum 2 personnes).

### **The sea and mountain rice paella (minimum 2 people). 14,50 / pax**

La paella de riz mer et montagne (minimum 2 personnes).

If you have any allergies or intolerances let us know. However, for vegetarian and vegan dishes.  
*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir. Cependant, pour les plats végétariens et végétaliens.*

## From the sea

De la mer

### **Grilled Roses octopus leg with smoked red pepper. 15,90**

Cuisse de poulpe roses grillées au poivron rouge fumé.

### **Red tuna tartare with smoked eggplant, vine peach and ponzu sauce. 15,50**

Tartare de thon rouge aubergine fumée, pêche de vigne et sauce ponzu.

### **Tataki tuna with hummus chickpea and soy sauce. 14,50**

Le tataki de thon rouge au houmous de pois chiches et sauce soja.

### **Grilled squid on zucchini carpaccio with garlic vinaigrette. 12,80**

Calamars grillés sur carpaccio de courgettes avec vinaigrette à l'ail.

### **Candied cod with sobrassada, honey and lemon. 16,50**

Morue confite avec soubressade, miel et citron.

### **The wild turbot ration in the oven. 15,90**

La ration de turbot sauvage au four.

### **Grilled wild brown meagre with julienne and citrus vegetables. 14,90**

Corb sauvage grillé avec julienne et agrumes.

## The meat

La viande

### **Duck breast with pears and Grenache from the Empordà. 14,50**

Magret de canard aux poires et Grenache de l'Empordà.

### **Candied pork chop with sweet and sour sauce. 10,90**

Côtelette de porc confite avec sauce aigre-douce.

### **Boneless lamb shoulder with apple and fennel and its juice. 15,90**

Épaule d'agneau désossée avec pomme et fenouil et son jus.



### **Girona beef tartare steak with coca dels Hostalets. 21,50**

Steak de tartare de bœuf de Gérone avec coca de Hostalets.



### **The mellow veal cheek with creamy mashed potatoes and ratafia sauce from Olot. 14,50**

Joue de veau moelleuse avec purée de pommes de terre crémeuse et sauce ratafia d'Olot.



### **Girona beef fillet with fatty liver escalope. 21,50 €**

Filet de bœuf de Gérone avec escalope de foie gras.