

## DAILY MENU 14,50

### DISH OF THE DAY 13,15

(salad bowl + main course + dessert)

### HALF MENU 11,90 (main course + dessert)

-FROM MONDAY TO FRIDAY NOON  
EXCEPT HOLIDAYS-

And today *escudella* and *carn d'olla*.

#### THE STARTERS

Quinta Justa flavour salad (lettuce, tomato, pepper, apple, orange and leek crunch).

Casserole macaroni with Parmesan cheese.

Pumpkin cream with fresh cheese and bread.

Russian salad with mayonnaise and egg.

Pork foot carpaccio with endive salad and romesco vinaigrette.

Chopped potatoes and cabbage with pork belly.

Mussels with curry and coco.

#### THE MAIN COURSES

Fish of the day (contact with our staff).

Candied pork chop with cardamom and star anise, creamy mashed potatoes with bittersweet sauce.

Charcoal-grilled chicken leg with our potatoes.

Trotters on the tin with stir-fry and allioli au gratin.

Quinoa and chickpea burger with creamy mashed beets and potatoes.

Braised lamb in a casserole with pepper and potatoes.

AND EVERY THURSDAY: Sea and mountain rice casserole (individual, 20 min.)

#### HOMEMADE DESSERTS

Carrot cake with walnuts and mató cheese.

Verbena soup with fresh cheese and figs.

Panna cotta cream and vanilla with red fruits.

Ratafia custard with creamy white chocolate.

Apple in the oven with yogurt ice cream la Fageda.

Pumpkin and white chocolate Brownie with chocolate ice cream.

House Catalan cream.

Natural fruit.

La Fageda yogurt.

This menu includes ½ litre of mineral water or ½ litre of house wine and bread from the Bataller dels Hostalets d'en Bas wood-fired oven. No beers or soft drinks included. Menus are not shared.

#### Glass of wine supplement 1,90

White Infinitus chardonnay viura, white Infinitus moscatel (agulla lleuger), white Infinitus gewürztraminer, red wine Segura Viudas garnatxa.

Red wine Finca Valpiedra reserva DOQ Rioja 3,90

Et aujourd'hui *escudella* et *carn d'olla*.

#### LES PREMIERS

Salade aromatisée La Quinta Justa (laitue, tomate, poivre, pomme, orange et poireau croustillant).

Macaroni en cocotte au parmesan.

Crème de citrouille avec fromage frais et pain.

Terrine de salade avec mayonnaise et œuf dur.

Carpaccio de pied de porc avec salade d'endives et vinaigrette au romesco.

Chou et pomme de terre haché avec poitrine de porc.

Moules avec curry et coco.

#### LES SECONDES

Poisson du jour (contacté avec notre personnel).

Côte de porc confite à la cardamome, anis étoilé à la purée de pommes de terre crémeuse aigre-douce.

Cuisse de poulet grillés sur la braise avec notre pomme de terre.

Pieds de porc avec ailoli gratiné.

Burger de quinoa et de pois chiches avec purée de betteraves et pommes de terre crémeuses.

Agneau braisé dans une cocotte avec piment et pomme de terre.

ET TOUS LES JEUDI: Riz à la casserole mer et montagne (individuel, 20 min.)

#### DESSERTS MAISON

Carrot cake avec noix et fromage mató.

Soupe de verveine avec mató et figes.

Panna cotta vanille et crème aux fruits rouges.

Flan ratafia au chocolat blanc crémeux.

Pomme au four avec glace au yaourt.

Gâteau aux pêches et chocolat blanc avec crème glacée aux chocolat.

Crème catalane maison.

Salade de fruits naturels.

Yaourt de la Fageda.

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*